

L'UNSA, votre alliée du quotidien



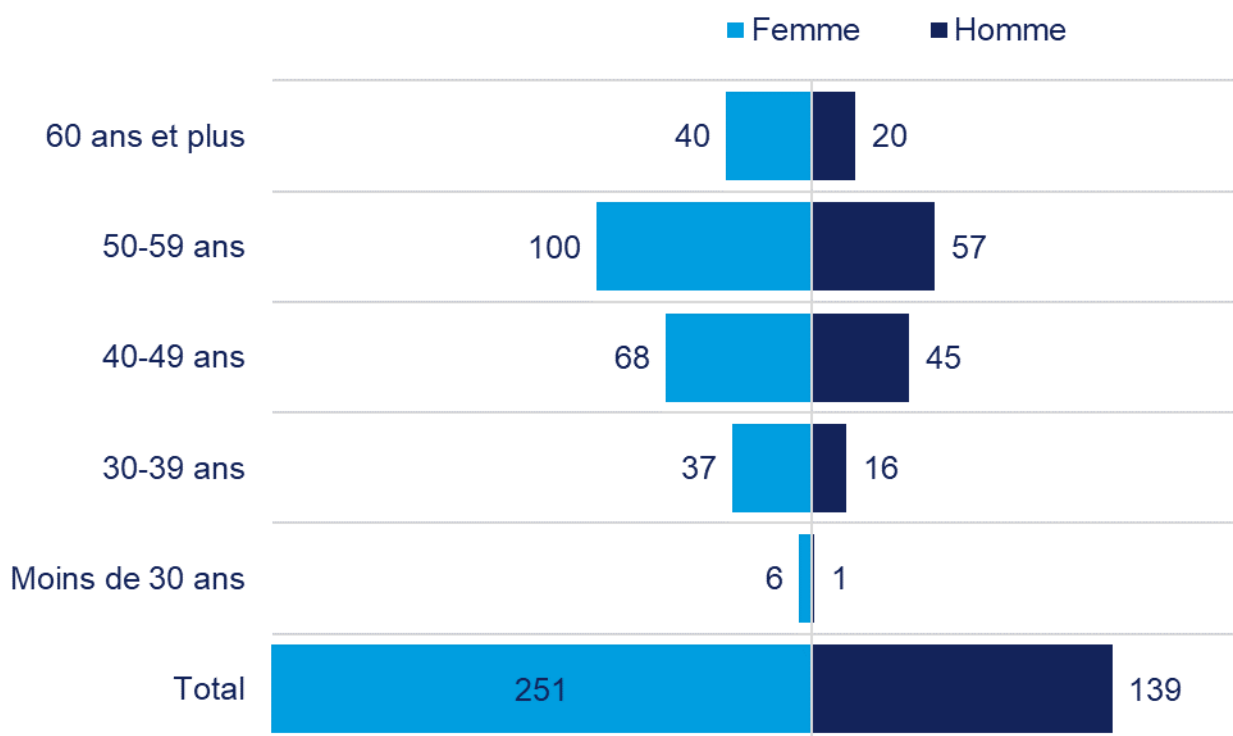
## ASPP

### Résultats du sondage

A Paris, le mercredi 24 avril 2024

Le 18 janvier 2024, l'UNSA envoyait à l'ensemble des agents de la Ville de Paris une lettre d'information intitulé « ASPP et la pause déjeuner : le compte n'y est pas ! » accompagné d'un sondage. Ce sondage a obtenu 390 réponses dont nous vous présentons ci-après les résultats très instructifs.

#### Q1 & Q2 : Quel est votre genre ? Quelle est votre tranche d'âge ?



A noter que, selon le RSU 2022, la Ville de Paris compte 55,2% de femmes parmi ces agents

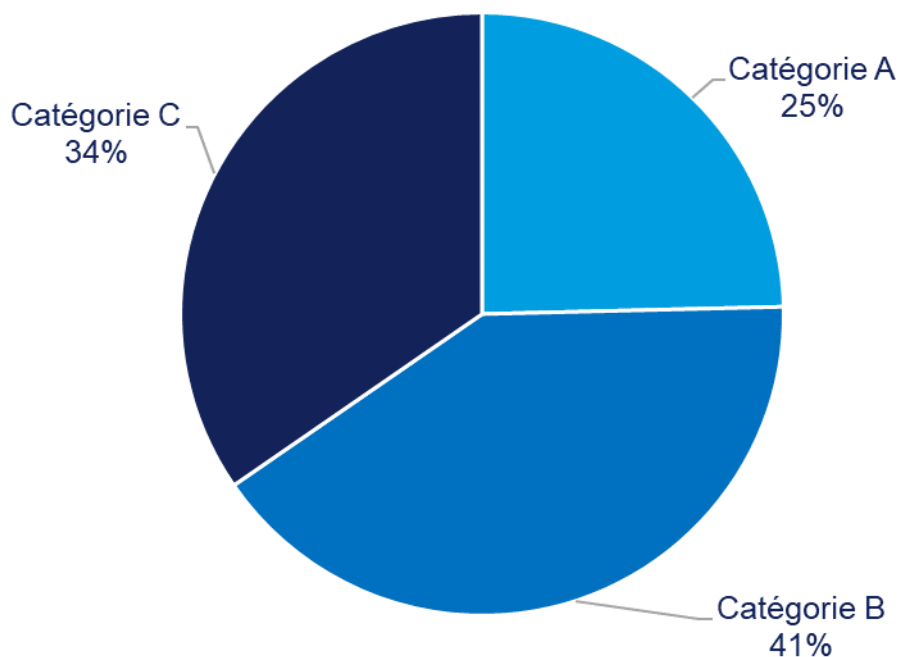


UNSA Ville de Paris

8-10 avenue Ledru-Rollin  
75012 Paris

01 43 47 68 36  
syndicat-uns-contact@paris.fr  
villedeparis.unsa.org

### Q3 : À quelle catégorie professionnelle appartenez-vous ?



A noter que dans le RSU 2022 la répartition par catégorie est la suivante : 59,1 % en C, 23,9% en B et 16,9% en A.

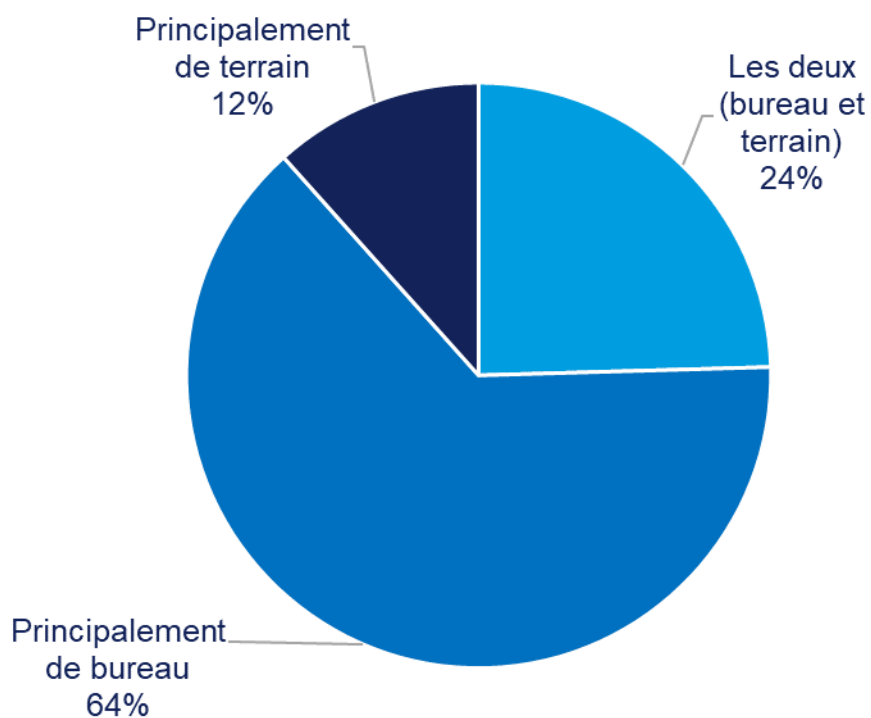


**UNSA Ville de Paris**

8-10 avenue Ledru-Rollin  
75012 Paris

01 43 47 68 36  
syndicat-uns-contact@paris.fr  
villedeparis.unsa.org

## Q4 : Quel type de métier exercez-vous ?

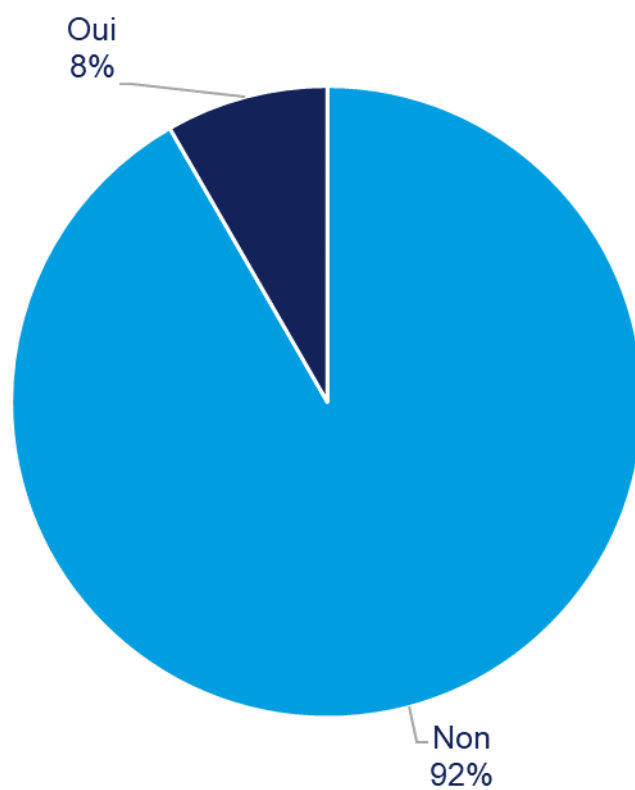


**UNSA Ville de Paris**

8-10 avenue Ledru-Rollin  
75012 Paris

01 43 47 68 36  
syndicat-uns-contact@paris.fr  
villedeparis.unsa.org

## Q5 : Travaillez-vous en nocturne

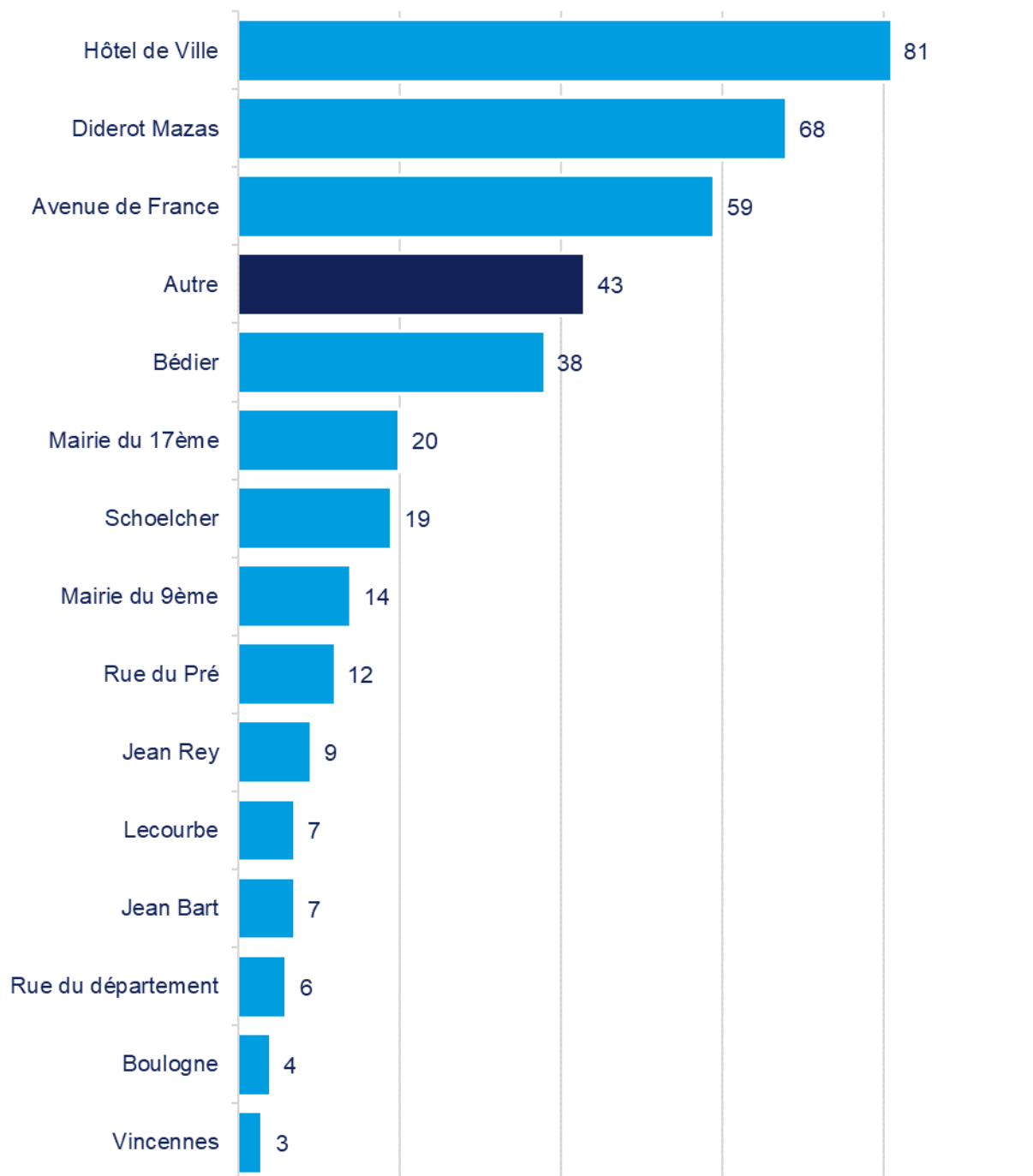


**UNSA Ville de Paris**

8-10 avenue Ledru-Rollin  
75012 Paris

01 43 47 68 36  
syndicat-uns-contact@paris.fr  
villedeparis.unsa.org

## Q6 : Pouvez-vous indiquer le restaurant de l'ASPP le plus proche de votre lieu de travail ?



A noter que dans le sondage nous avons oublié de mettre le restaurant du Square Lesage dans les propositions.

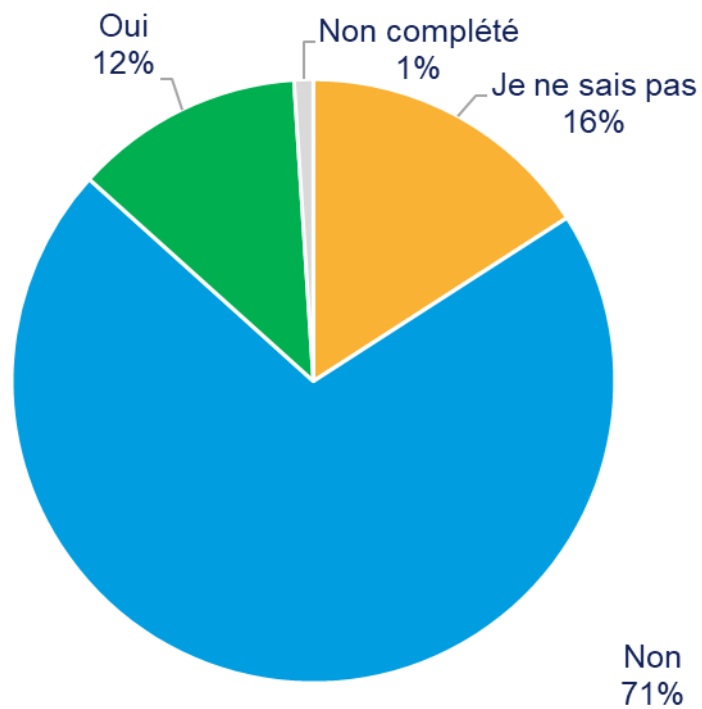


**UNSA Ville de Paris**

8-10 avenue Ledru-Rollin  
75012 Paris

01 43 47 68 36  
syndicat-uns-contact@paris.fr  
villedeparis.unsa.org

## Q7 : Avez-vous droit à un temps de trajet pendant la pause méridienne ?



Nous notons que 16% des agents ne savent pas s'ils ont droit à un temps de trajet sur la pause méridienne.

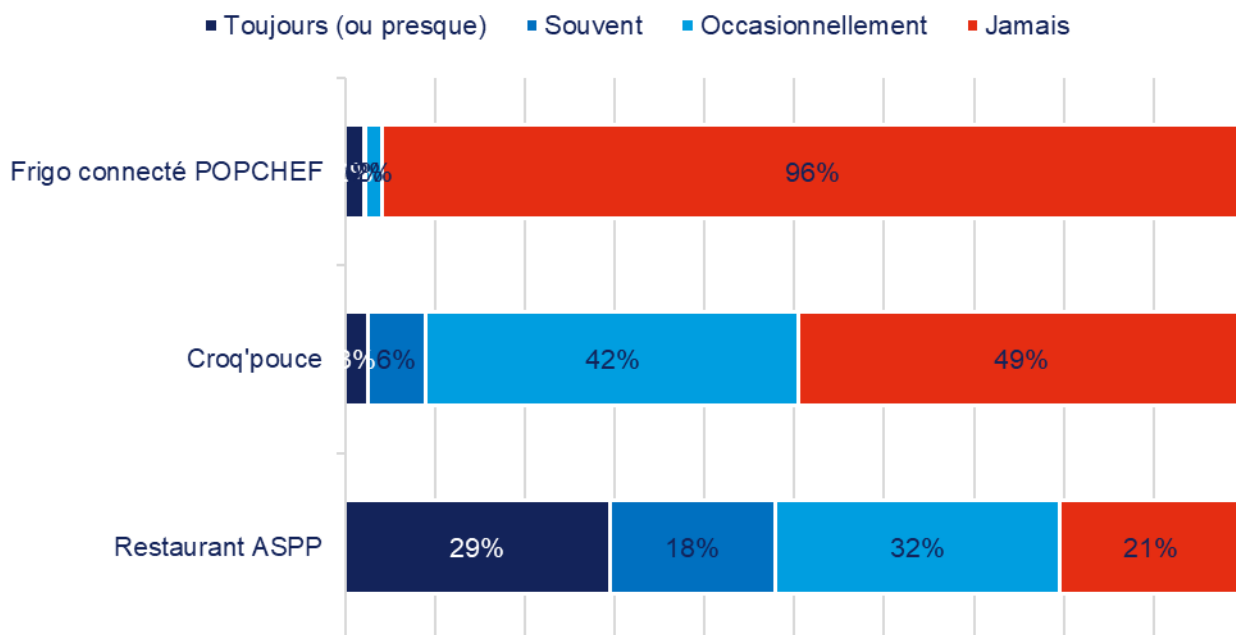


**UNSA Ville de Paris**

8-10 avenue Ledru-Rollin  
75012 Paris

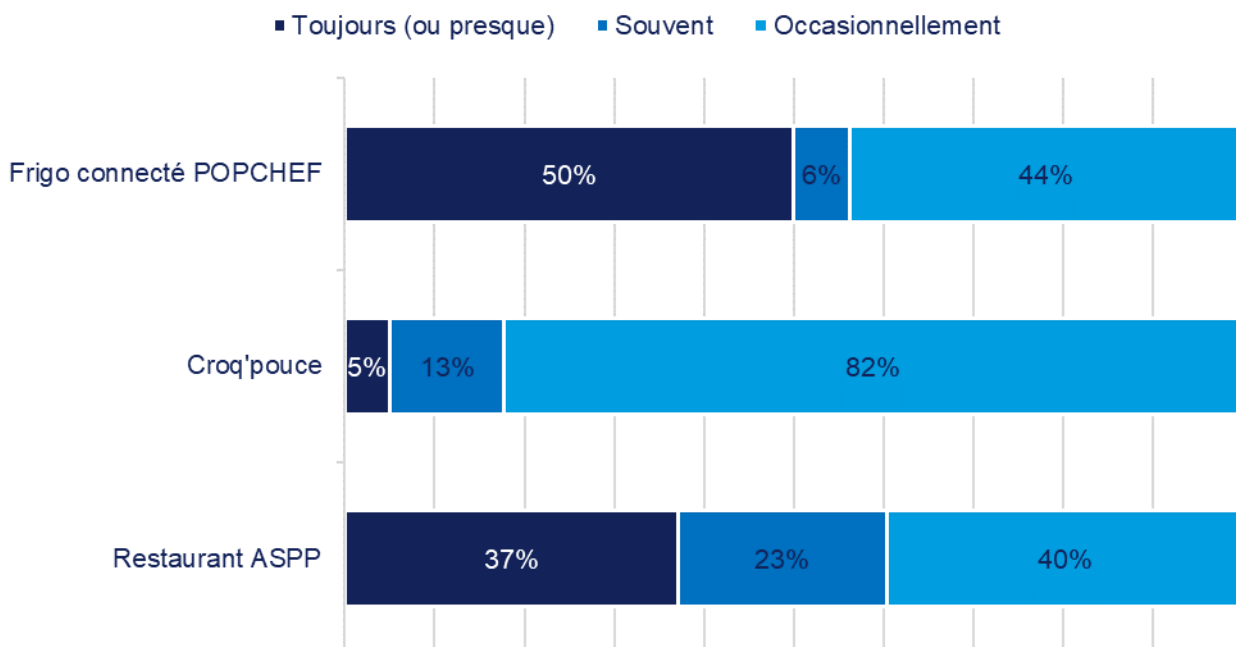
01 43 47 68 36  
syndicat-uns-contact@paris.fr  
villedeparis.unsa.org

## Q8 : En présentiel, où vous restaurez-vous le midi ?



Moins de la moitié des agents (47%) indiquent se restaurer toujours ou souvent au restaurant ASPP.

Résultats, hors jamais :

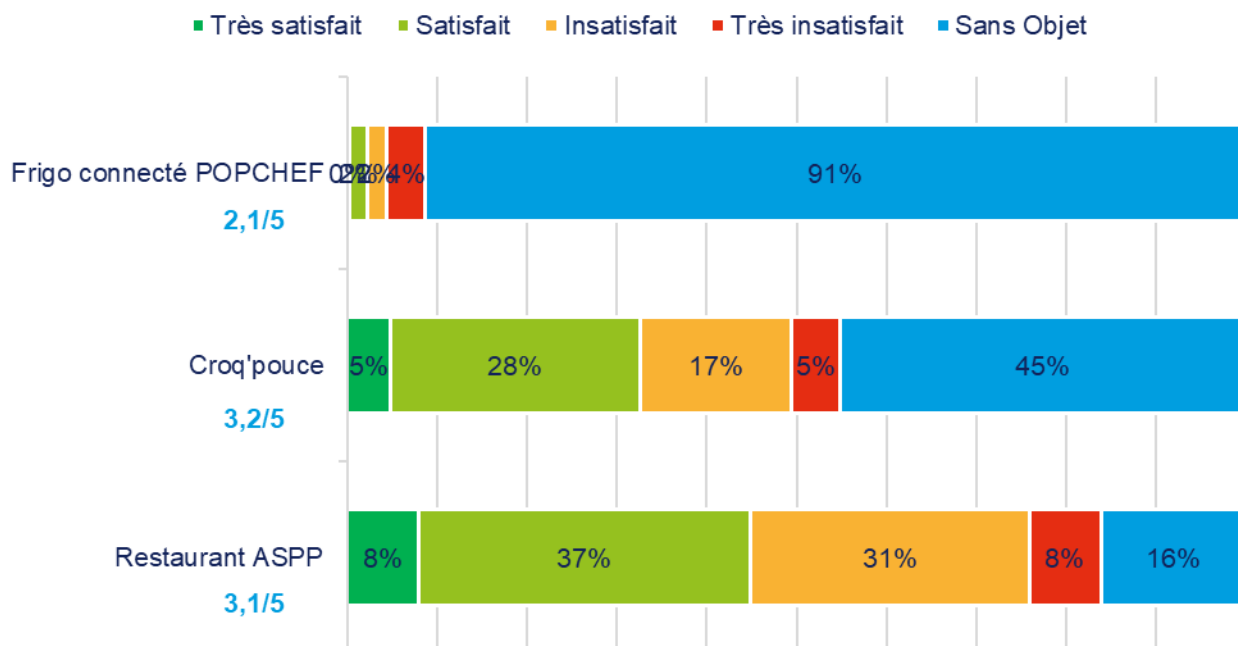


**UNSA Ville de Paris**

8-10 avenue Ledru-Rollin  
75012 Paris

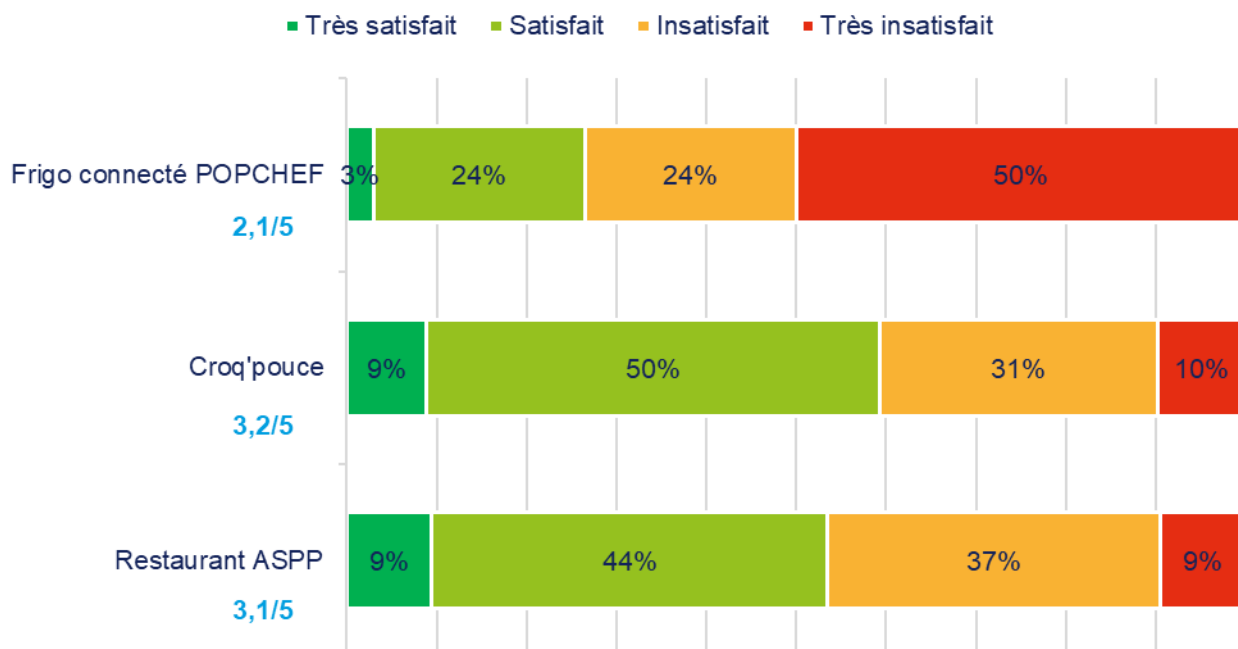
01 43 47 68 36  
syndicat-uns-contact@paris.fr  
villedeparis.unsa.org

## Q9 : Êtes-vous satisfait de :



Méthodologie pour la notation : très satisfait = 5/5, satisfait = 4/5, insatisfait = 2/5, très insatisfait = 1/5.

### Résultats, hors sans objet :



Globalement, les agents sont plutôt satisfaits des prestations offertes par l'ASPP, à l'exception des quelques agents utilisant le service des frigos connectés POPCHEF.



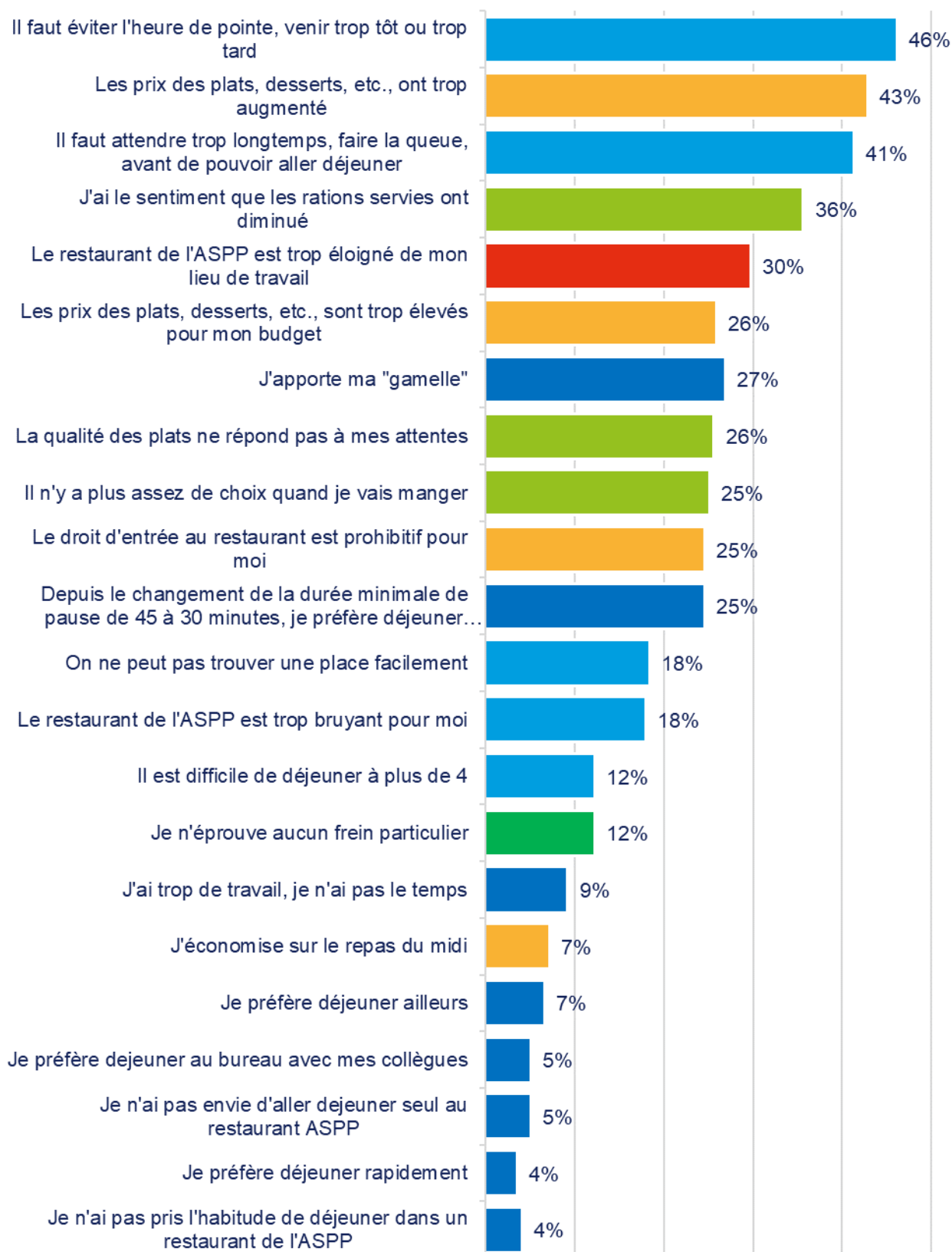
**UNSA Ville de Paris**

8-10 avenue Ledru-Rollin  
75012 Paris

01 43 47 68 36  
syndicat-uns-contact@paris.fr  
villedeparis.unsa.org



## Q10 : Quels sont vos freins pour aller au restaurant de l'ASPP ?



**UNSA Ville de Paris**

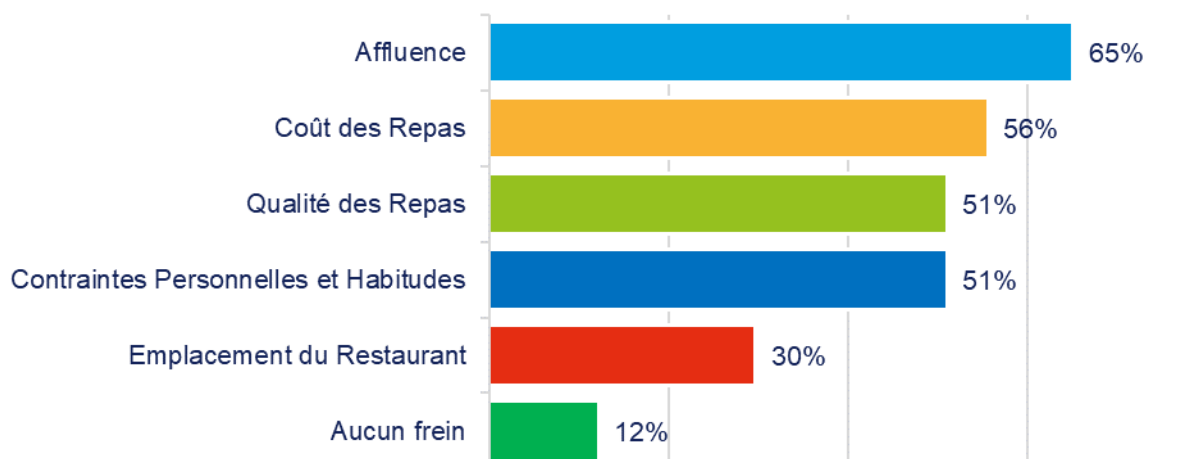
8-10 avenue Ledru-Rollin  
75012 Paris

01 43 47 68 36

syndicat-uns-contact@paris.fr

villedeparis.unsa.org

Les couleurs correspondent au classement des réponses en 6 catégories. Dans le graphique ci-après, nous regardons pour chaque agent si au moins une réponse à chaque catégorie a été donnée :



Nous voyons qu'en premier lieu, avec 65% de réponse sur la thématique de l'affluence, c'est la sous capacité des restaurants de l'ASPP qui est pointé du doigt : devoir éviter les heures de pointe (46%), attente trop longue (41%), difficulté à trouver une place (18%) ou de déjeuner à plusieurs (12%), lieu trop bruyant (18%). En relation avec cette thématique, si les agents doivent éviter les heures de pointe, 25% des agents se plaignent de ne plus avoir assez de choix quand ils vont manger : c'est la double peine.

Dans le rapport d'activité de l'ASPP 2022, nous pouvons connaître la fréquentation moyenne des restaurants et la mettre en relation avec le nombre de places de chacun d'entre eux. La moyenne s'établit à 1,2 couverts / jour / place. Nous observons que 4 restaurants ont un nombre de couverts servis par place disponible largement supérieur à la moyenne : Avenue de France (1,4), Diderot Mazas (1,8) Mairie du 17<sup>ème</sup> (1,4) et Rue de Pré (1,7). Pour les agents qui fréquentent les restaurants de l'Avenue de France, Diderot Mazas et Hôtel de Ville l'affluence est un frein très important puisqu'entre 75 et 80% des agents le relève.

La question du prix arrive en deuxième position avec 56% de réponses sur cette thématique : l'augmentation des prix (43%), prix trop élevés (26%), droit d'entrée trop élevé (25%), nécessité de faire des économies sur le repas du midi (7%).

S'agissant du droit d'entrée trop élevé, les revenus supérieurs à 30 000 €/an, soit un droit d'entrée compris entre 1,00 € et 2,50 €, sont surreprésentés quel que soit la tranche<sup>1</sup> : 73% des réponses alors qu'ils représentent 57% des répondants.

<sup>1</sup> Pour chaque tranche le pourcentage de personne signalant un droit d'entrée trop élevé est supérieur au pourcentage de répondant dans cette même tranche



**UNSA Ville de Paris**

8-10 avenue Ledru-Rollin  
75012 Paris

01 43 47 68 36  
syndicat-uns-contact@paris.fr  
villedeparis.unsa.org

Sur les autres thématiques, nous relèverons que près d'un tiers des agents (27%) apportent leur « gamelle » (pour faire des économies ?) et que 30% des agents indiquent que les restaurants ASPP sont trop éloignés de leur lieu de travail. Parmi ces derniers, 38% indiquent ne pas avoir droit à un temps de trajet (ou ne pas le savoir).

Nous noterons que seuls 26% des agents indiquent ne pas être satisfait de la qualité des plats.



**UNSA Ville de Paris**

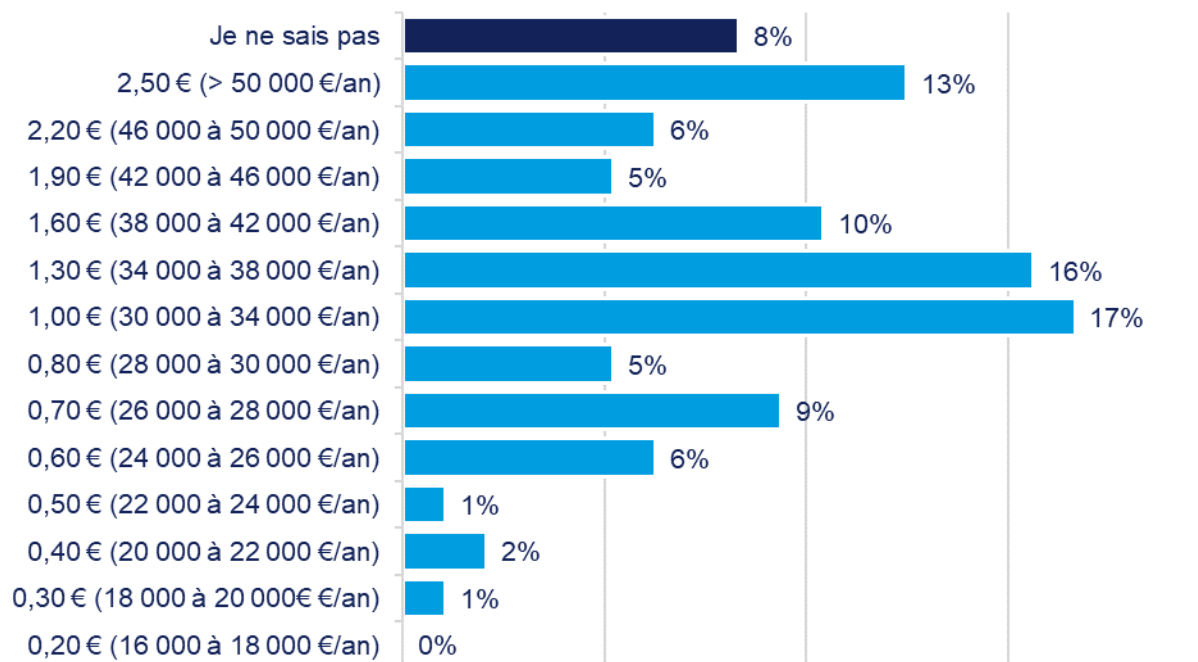
8-10 avenue Ledru-Rollin  
75012 Paris

01 43 47 68 36  
syndicat-uns-contact@paris.fr  
villedeparis.unsa.org

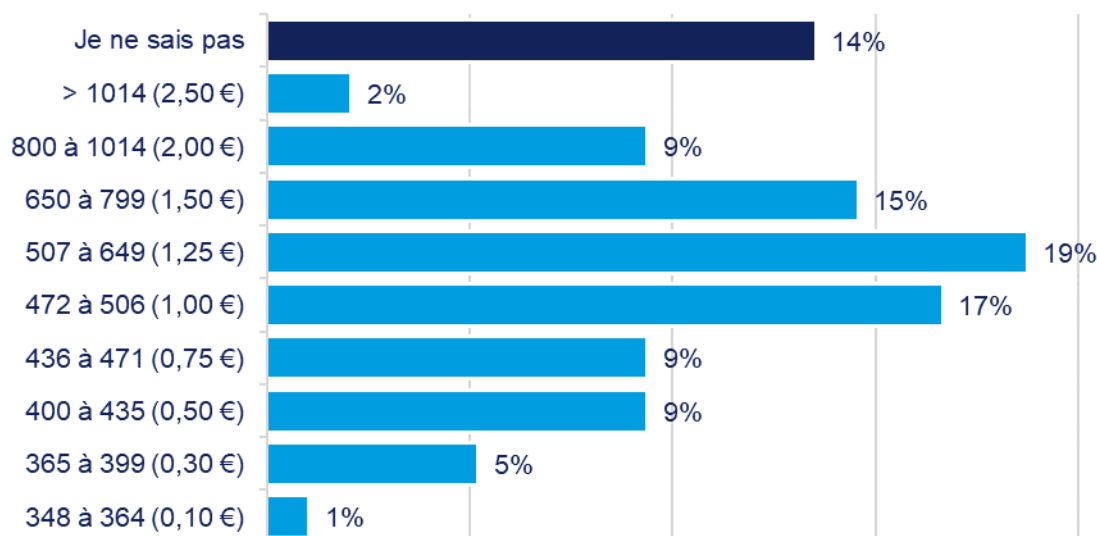
## Q11 & 12 : Le droit d'entrée actuel (tranche de rémunération annuelle nette) et avant le 1<sup>er</sup> janvier 2021 (indice brut)

A partir du 1<sup>er</sup> janvier 2021, la grille du droit d'entrée et son mode de calcul ont été reformés, rendant d'autant plus ardu l'évaluation des gagnants et des perdants de la réforme.

### Grille actuelle / Rémunération annuelle nette :



### Ancienne grille / Indice brut :

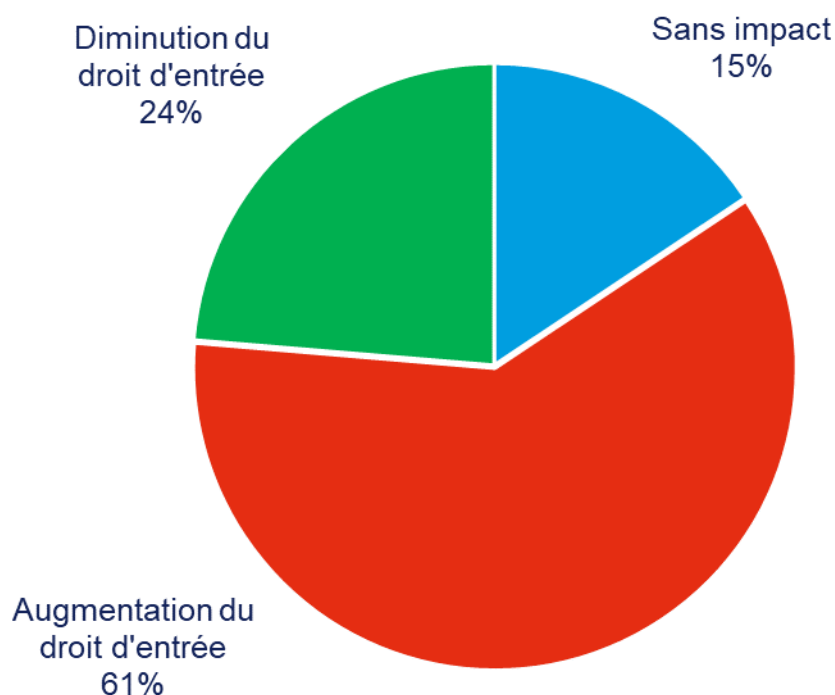


**UNSA Ville de Paris**

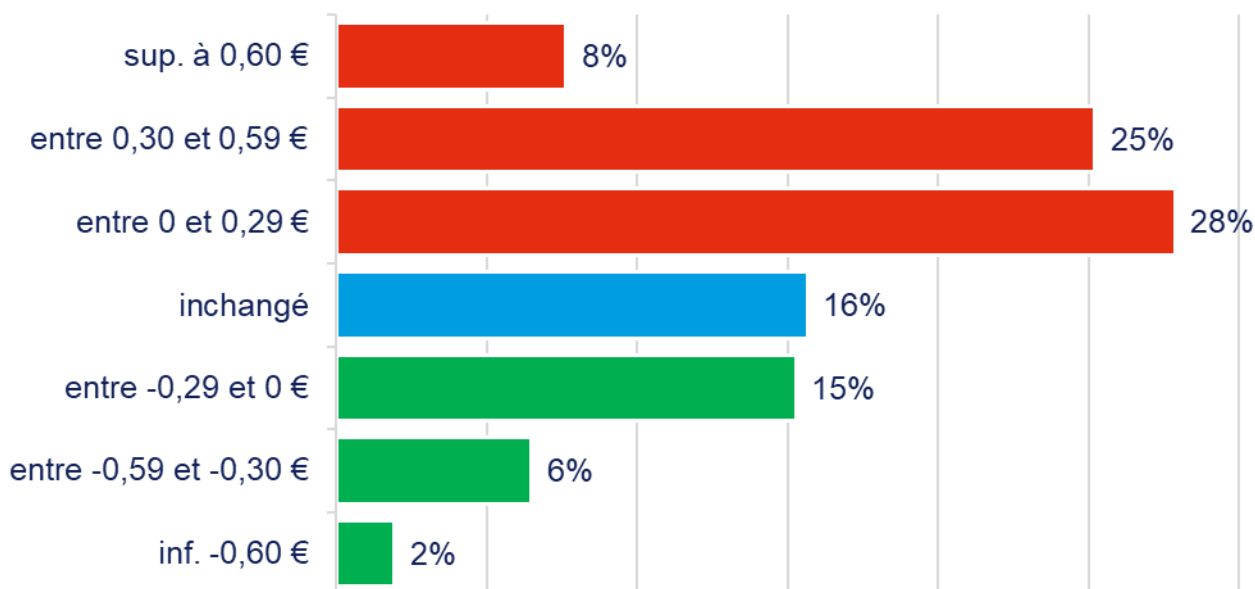
8-10 avenue Ledru-Rollin  
75012 Paris

01 43 47 68 36  
syndicat-uns-contact@paris.fr  
villedeparis.unsa.org

En comparant les deux réponses (si elles sont toutes les deux renseignées) nous avons pu évaluer l'impact de la réforme de la grille tarifaire.



Nous constatons que 61% des agents ont vu leur droit d'entrée augmenter, en moyenne de 0,32 €. Les 24% d'agents ont vu leur droit d'entrée diminuer, en moyenne de 0,28 €. Ces moyennes masquent de fortes disparités.



*Nota bene* : certaines hausses indiquées nous semblent être irréalistes. Un calcul au réel par la DRH paraît nécessaire pour estimer avec précision l'impact de la réforme. A partir du 1<sup>er</sup> avril 2024, la grille tarifaire va évoluer :



**UNSA Ville de Paris**

8-10 avenue Ledru-Rollin  
75012 Paris

01 43 47 68 36  
syndicat-uns-contact@paris.fr  
villedeparis.unsa.org

- Etend l'exonération pour les revenus compris entre 16 000 € et 18 000 €
- Baisse de 0,10 € pour ceux compris entre 18 000 € et 34 000 € (+0,10 € par tranche)
- Baisse de 0,30 € pour les revenus supérieurs à 34 000 € (+0,30 € par tranche)

Cette modification de la grille tarifaire va donc permettre de réduire les hausses initialement constatées : par rapport au droit d'entrée avant le 1<sup>er</sup> janvier 2021, désormais une majorité d'agent verra son droit d'entrée inchangé (7%) ou baisser (55%).

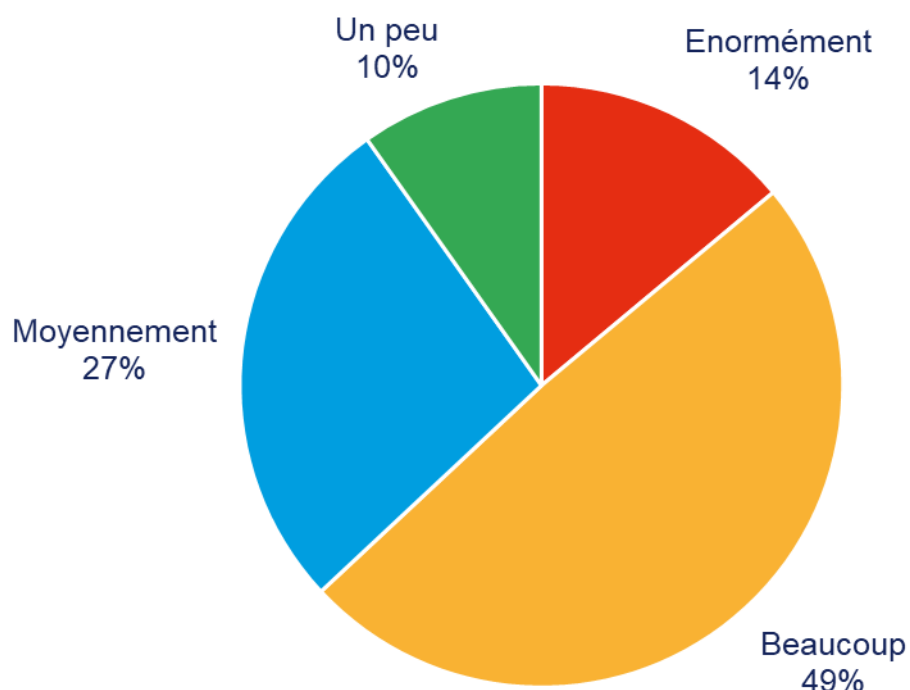


**UNSA Ville de Paris**

8-10 avenue Ledru-Rollin  
75012 Paris

01 43 47 68 36  
syndicat-uns-contact@paris.fr  
villedeparis.unsa.org

### Q13 : Dans quelle mesure estimez-vous que les prix de la restauration à l'ASPP ont augmenté ?



Une large majorité des agents (63%) considèrent que les prix ont augmentés beaucoup voire énormément.



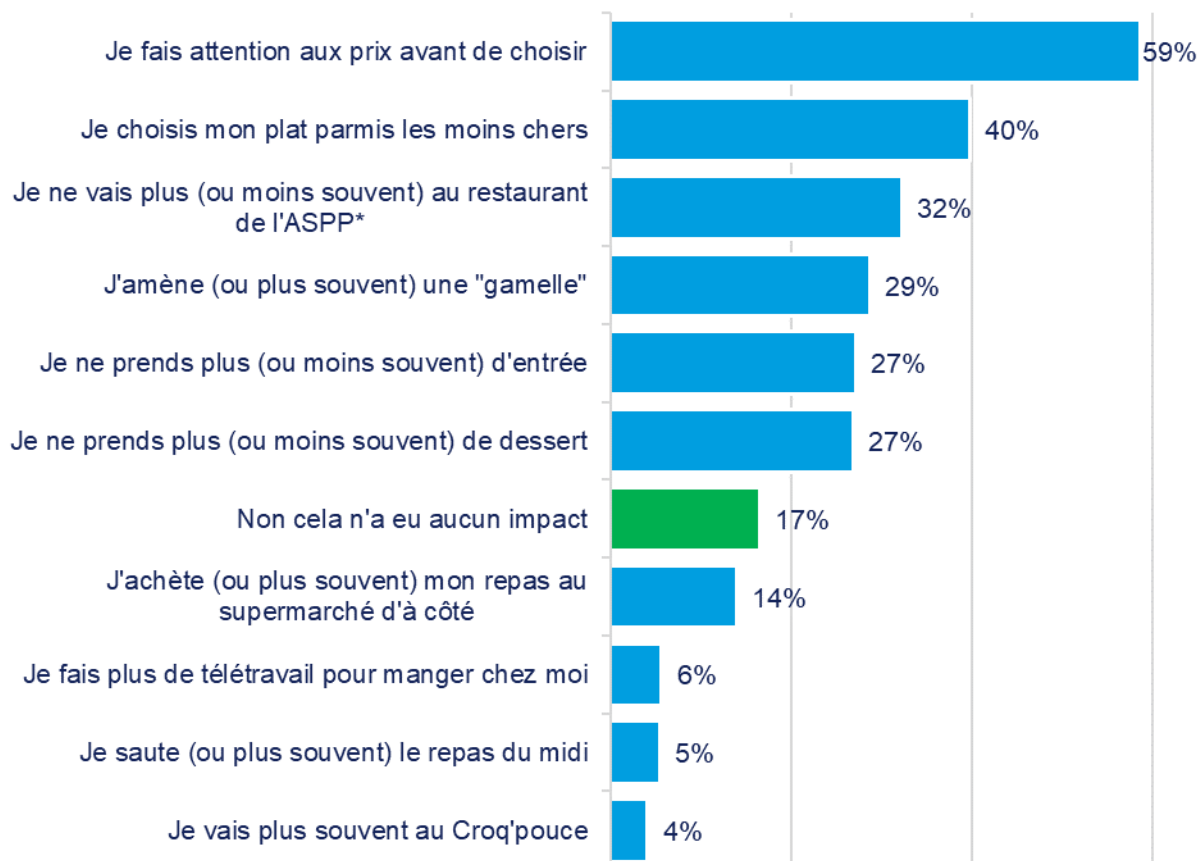
**UNSA Ville de Paris**

8-10 avenue Ledru-Rollin  
75012 Paris

01 43 47 68 36  
syndicat-uns-contact@paris.fr  
villedeparis.unsa.org

## Q14 : L'évolution des prix a-t-elle influencé vos habitudes de restauration à l'ASPP pour le déjeuner ?

Cette évolution des prix a eu un impact sur les habitudes de consommation des agents qui s'adaptent par des stratégies diverses.



\* Le sondage avait deux propositions distinctes : entre je n'y vais plus et moins souvent. Par cohérence avec les autres choix, nous avons regroupé les deux choix (sans compter deux fois).



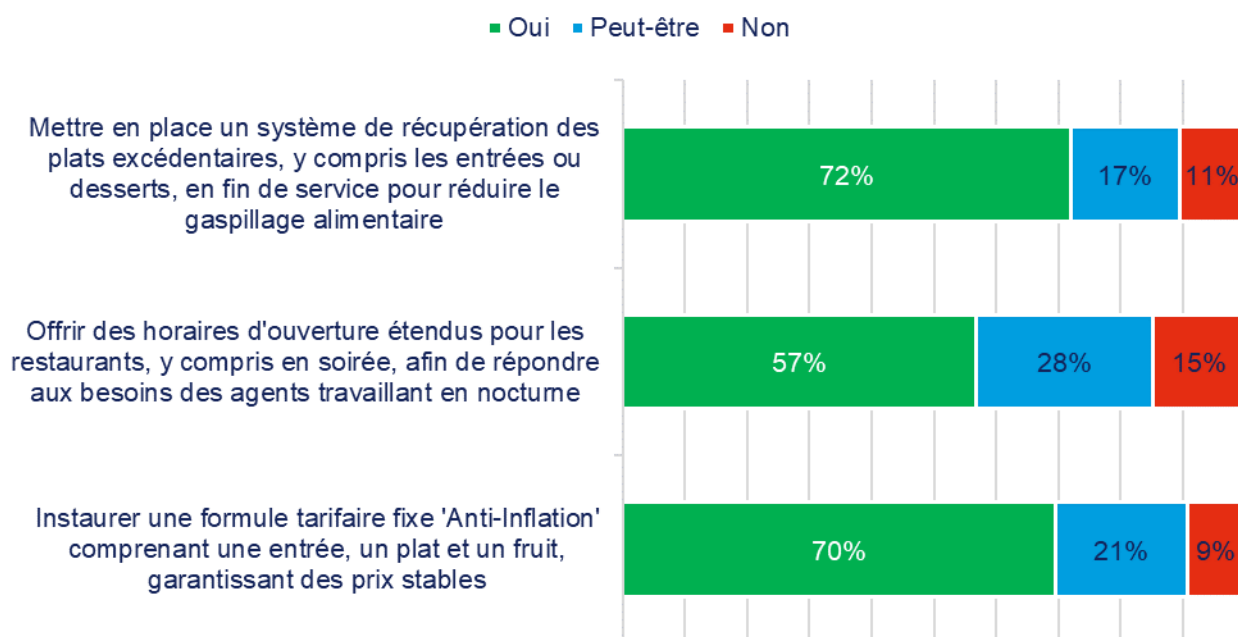
**UNSA Ville de Paris**

8-10 avenue Ledru-Rollin  
75012 Paris

01 43 47 68 36  
syndicat-uns-contact@paris.fr  
villedeparis.unsa.org



## Q15 : Seriez-vous intéressés par ?



Les propositions UNSA ont reçu une forte approbation



**UNSA Ville de Paris**

8-10 avenue Ledru-Rollin  
75012 Paris

01 43 47 68 36  
syndicat-uns-contact@paris.fr  
villedeparis.unsa.org

## Q16 : Avez-vous un avis, une demande, une suggestion sur l'offre ASPP et/ou l'améliorer ?

217 des 390 répondants ont laissé un commentaire, soit près de 56%, démontrant l'intérêt des agents pour la restauration collective. Si vous pourrez tous les retrouver ci-après, nous relèverons les points suivants.

**Les difficultés d'accès** aux restaurants administratifs sont remontées par de nombreux agents : absence de restaurant administratif accessible, temps de trajet trop élevé et pas toujours pris en compte. Les agents sont force de propositions. Il propose l'instauration de tickets restaurants pour ceux qui n'y ont pas accès, ouvrir de nouveaux restaurants ou en conventionner d'autre, la possibilité de badger à l'entrée des restaurants pour que ceux qui travaille sur site ou pas soit traités à égalité, la prise en compte du temps de trajet même lorsqu'il est inférieur à 15 minutes, etc.

Pour beaucoup d'agents, la restauration collective est devenue **trop onéreuse**, avec des hausses trop importantes et en parallèle **des rations qui baissent**. Sur ce dernier point, les nouvelles assiettes plus petites, la suppression des yaourts en plastique pour un yaourt en verre plus onéreux, le remplacement de la pizza individuelle par des parts de pizza plus petites sont cités en exemple.

Des remarques sont remontés sur la **qualités des plats servis**, avec une demande d'amélioration sur la cuisson. Plusieurs demandes de **diversification du choix** sont remontées, avec de nombreuses pistes tant pour le restaurant que pour le Croq'Pouce. Sur ce point, plusieurs agents signalent que certains plats ne sont déjà **plus disponibles dès 13h** alors que certains agents viennent à ces horaires là pour avoir de la place, être plus au calme.

Dans les réclamations diverses, de nombreuses pistes de réflexion sont proposées.

### Accessibilité (38) :

- [Bédier] Merci à l'ASPP. Le problème vient surtout des temps de trajet, tous les agents ne sont pas logés à la même enseigne.
- [Autre] Ouvrir plus de restaurants près des plateformes SPASAD.
- [Hôtel de Ville] En mettre davantage sur le territoire
- [Hôtel de Ville] Je n'y vais pas car c'est loin. J'y étais qu'une seule fois en août.
- [Mairie du 17ème] Pas la possibilité d'y accéder du fait de la distance
- [Schœlcher] La pause méridienne de 30 minutes au CASVP est incompréhensible car c'est le temps que l'on nous accordait en supplément dans notre temps de pause pour nous permettre de nous rendre au restaurant ASPP qui n'est pas tout proche de notre lieu de travail.
- [Jean Rey] Le temps de pause étant de 30 min, je n'ai plus la possibilité de me rendre au resto ASPP sans perdre sur mon Chronotime donc c'est pourquoi je n'y vais que très occasionnellement.



**UNSA Ville de Paris**

8-10 avenue Ledru-Rollin  
75012 Paris

01 43 47 68 36  
syndicat-uns-contact@paris.fr  
villedeparis.unsa.org

- [Mairie du 9ème] Depuis la réduction du temps de pause-déjeuner le midi, je dois me presser pour me rendre au restaurant ASPP dit le plus proche, me presser pour manger et me presser au retour pour arriver dans les temps sur mon lieu de travail.
- [Schœlcher] J'avais l'habitude d'aller à Schœlcher dans le 14ème. Depuis l'arrivée de Chronotime, plus assez de temps. Mais j'aimais beaucoup y aller, c'était très bon
- [Hôtel de Ville] Nos bureaux sont à rue Stendhal. Le restaurant le plus proche c'est celui de l'Hôtel de Ville. Ce qui fait 30 minute de trajet ! Les tickets restaurant ou un « panier repas » rajouté sur la fiche de paie seraient des options pratiques pour que l'on puisse bénéficier de ce droit.
- [Autre] Suppression de notre temps de trajet pause méridienne
- [Hôtel de Ville] Réintégrer le délai de route et accepter les billets en espèces
- [Autre] N'existe pas dans le 20ème
- [Hôtel de Ville] Oui un restaurant accessible dans le 20ème !
- [Lecourbe] Des restaurants plus proches des services
- [Autre] Eloigné des restaurants ASPP sur mon lieu de travail, j'apprécie de pouvoir m'y rendre quand j'en ai l'occasion.
- [Autre] Livraison repas ou ticket restaurant pour les plus éloignées
- [Jean Bart] Possibilité de livrer des repas à prix modéré pour les structures éloignées des restaurants
- [Autre] J'appréciais beaucoup les restaurants de l'ASPP quand je pouvais en bénéficier
- [Bédier] Le temps de trajet pour se rendre à Bédier n'est plus pris en charge depuis Eastman
- [Hôtel de Ville] Non car trop loin
- [Mairie du 17ème] Les restaurants administratifs ASPP sont parfois loin de nos lieux de travail et donc impossibles à fréquenter. Ainsi, lorsque l'on trouve un autre site pour se restaurer, la démarche pour établir une convention entre l'ASPP et le restaurant qui accepte de nous recevoir devrait être plus rapide. Cela fait plus de deux mois que mes collègues et moi-même avons entamé une démarche pour bénéficier d'un tarif semblable à celui des restaurants ASPP dans le restaurant d'une autre administration.
- [Autre] J'ai fait le sondage, mais hélas je ne vais que très rarement dans ses restaurants. Trop éloignés de mon travail et pas assez de temps pour y aller.
- [Autre] La limite de distance des restaurants au lieu de travail pour bénéficier d'une bonification de 15 minutes est trop haute. Si on est à 12 mn du restaurant on a droit à rien : du coup, on n'y va pas
- [Autre] Le restaurant est éloigné mais juste en dessous de la limite permettant une valorisation horaire.
- [Autre] Pas assez de restaurants sur l'ensemble du territoire : je n'ai pas de restaurant à proximité lorsque je me déplace dans le 20ème, 15ème, 16ème et 11ème. Cela pose problème et m'oblige à apporter mon repas ou acheter en magasin. Cela me demande d'anticiper et organiser mes RDV en fonction des adresses des restaurants. Par ailleurs je n'ai pas connaissance de ces frigos connectés ou autres lieux partenaires ou nous pouvons déjeuner à part les restaurants ASPP et les restaurants solidaires émeraude (en présence des usagers).
- [Mairie du 9ème] L'offre n'est pas adaptée pour les agents en horaires décalées (roulement pour les éboueurs par ex), pas assez de restaurants. Les tickets restaurant devraient être reconsidérés pour les gens n'ayant pas accès à la restauration collective.
- [Diderot Mazas] En finir avec l'injustice qui discrimine les agents éloignés des cantines. La restauration subventionnée par la Ville ne bénéficie qu'à 1/3 des agents, c'est honteux !
- [Diderot Mazas] Aucun restaurant ASPP ou conventionné à proximité
- [Diderot Mazas] J'aimerais bénéficier de la restauration ASPP
- [Autre] Trop loin et ce n'est pas possible de manger vers 14h
- [Autre] Pas le temps trop éloigné des restaurants
- [Autre] Je suis handicapée et aucun ASPP n'est proche de mon lieu de travail
- [Hôtel de Ville] Je ne peux pas y aller !



**UNSA Ville de Paris**

8-10 avenue Ledru-Rollin  
75012 Paris

01 43 47 68 36

syndicat-uns-contact@paris.fr

villedeparis.unsa.org

- [Hôtel de Ville] Donner du temps de trajet pour se rendre au restaurant ASPP (Hôtel de ville) car le restaurant partenaire le plus « proche » (cantine du commissariat du 19ème) est nul et éloigné.
- [Rue du Pré] Avoir un restaurant proche de mon lieu de travail. Limiter la durée d'attente avant d'être servi (GRDF effectifs très nombreux).
- [Hôtel de Ville] Pouvoir mettre en place une pointeuse sur place, pour que les agents débaugeage en arrivant.
- [Autre] Des badgeuses sur le lieu de restauration

## Tickets restaurant (14) :

- [Hôtel de Ville] Permettre aux agents n'ayant pas accès aux restaurants d'avoir des tickets restaurants ou un « panier repas » inclus dans la paie. On est vraiment lésés. Merci pour l'initiative.
- [Hôtel de Ville] Avoir plus de restaurant ASPP et à défaut ticket restaurant
- [Jean Bart] Avec des chèques restaurant
- [Mairie du 17ème] Mise en place de tickets restaurants pour les agents ne pouvant pas accéder aux restaurants du fait de la distance et des contraintes horaires en lien avec les missions (accueil du public)
- [Mairie du 9ème] Prime panier ou ticket déjeuner
- [Hôtel de Ville] Permettre aux agents n'ayant pas accès aux restaurants d'avoir des tickets restaurants ou un ""panier repas"" inclus dans la paie. On est vraiment lésés.
- [Autre] Ticket restaurant
- [Vincennes] Ticket restaurant pour les agents éloignés d'un restaurant
- [Avenue de France] Délivrance de tickets restaurant pour tous les agents et, à terme, suppression de l'ASPP ; ce serait tellement plus apprécié.
- [Bédier] L'ASPP n'est pas compatible avec le travail en crèche, je me sens discriminée car les pauses sont de 1h non négociables (les enfants ont besoin de nous!). C'est injuste car moi et mes collègues sommes obligées d'apporter notre gamelle pour pouvoir nous restaurer le midi. En plus, nous sommes en majorité des femmes, c'est peu égalitaire. Je souhaiterais avoir des tickets restaurant, même 4/5 euros par jour ce ne serait déjà pas mal. Certaines collectivités territoriales de banlieue le proposent, c'est un point fort d'attractivité.
- [Avenue de France] Des chèques restaurants
- [Diderot Mazas] Pas le temps d'aller au restaurant, je souhaiterais des tickets resto
- [Bédier] Les prix ont augmenté alors que les portions sont fortement diminuées. Nous avons l'impression de payer la nouvelle déco et la nouvelle vaisselle. Je compte arrêter de fréquenter le restaurant ASPP.
- [Hôtel de Ville] Avoir des tickets restaurants

## Prix (29) :

- [Hôtel de Ville] J'amène mon pain
- [Diderot Mazas] On ne peut pas à la fois réduire les quantités et augmenter les prix.
- [Diderot Mazas] Peu de choix, petites portions et prix qui augmentent. A ce rythme je ramènerai ma gamelle.
- [Mairie du 9ème] Hors « gamelle », se restaurer à Paris coûte au minimum 10€/jour C'EST TROP !
- [Hôtel de Ville] Fonctionnaire publique d'Etat détachée à la Ville je trouve les repas trop chers à l'ASPP (en plus du droit d'entrée...)
- [Avenue de France] Diminuer les tarifs
- [Mairie du 9ème] Le resto ASPP est pratique, mais la participation a diminué, pour un plat à 2,40 euros je paie plus que 2,40 euros



**UNSA Ville de Paris**

8-10 avenue Ledru-Rollin  
75012 Paris

☎ 01 43 47 68 36

✉ [syndicat-uns-contact@paris.fr](mailto:syndicat-uns-contact@paris.fr)

🌐 [villedeparis.unsa.org](http://villedeparis.unsa.org)

- [Autre] baisser les prix des plats
- [Mairie du 9ème] Si je peux j'apporte mon dessert. Manger à l'ASPP reste un moment de partage avec mes collègues. C'est important.
- [Diderot Mazas] C'est vrai que cela est onéreux à la longue (je paie généralement entre cinq et six euros juste pour plat et yaourt). Mais cela est agréable de manger assis, un vrai repas, avec des personnels accueillants.
- [Diderot Mazas] Le poulet à 2€40 a disparu de l'ASPP. Plus de viande dans les plats premiers prix. Trop de plats végétarien pour faire des économies sur notre dos
- [Hôtel de Ville] Obtenir de la municipalité qu'elle subventionne plus les repas pour tous, de l'agent cadre C au cadre A.
- [Hôtel de Ville] Arrêter de diminuer les quantités. (Exemple avant 5 boulettes et maintenant que 4 boulettes de servies et cela alors que le tarif a augmenté. Les petits bols de salade sont passés de 0,60€ à 0,70€. Cela représente une augmentation de 16.66 %. Bien plus que l'augmentation de mon salaire !!! Et lorsque l'on demande un peu plus de légumes sur les assiettes dont la taille a diminué au fil du temps, on va vous saupoudrer (pour imager) 2 / 3 haricots ou autres ... j'avais déjà écrit au service client ASPP pour me plaindre des prix, car une part de pizza à 4€50 je trouve cela très excessif
- [Diderot Mazas] Ne pas oublier la vocation sociale du self : les agents qui gagnent le moins doivent pouvoir manger correctement.
- [Diderot Mazas] Plats mal indiqués, le prix le plus bas souvent plus dispo, manque des couverts et des pichets, steak mal cuit
- [Diderot Mazas] Je vais souvent au restaurant ASPP, solution bien moins chère qu'une autre restauration quand on ne peut pas apporter à manger.
- [Schœlcher] L'offre existante il y a quelque temps permettant de manger, quel que soit le pat, pour 5,50 euros était plus juste vis à vis des agents. Elle permettait à tous de se restaurer ensemble et sans se priver.
- [Rue du Pré] Pour le prix que l'on paye on ne peut pas être trop exigeant. Ce n'est peut-être pas parfait mais dans l'ensemble c'est très correct. Il y a pas mal de variétés, des légumes frais, des produits bio, des plats à thème sans compter le croque pouce et la cafeteria. Le personnel qui y travaille est sympa. Dommage que ce ne soit pas ouvert le soir. Pour ma part, je suis plutôt satisfaite et je suis très reconnaissante de pouvoir bénéficier de ce type de restauration.
- [Avenue de France] J'ai l'impression qu'on nous prend pour des vaches à lait, mon droit d'entrée a pris 0,3€ le 15 décembre (30%), puis il a été rebaisé de 0,3€ début janvier et là il a remonté de 0,3€. Je n'ai pas changé d'indice en 2023, ni en ce début d'année. La seule augmentation que j'ai eu c'est l'augmentation du point d'indice. Je ne suis pas seule dans ce cas ! La DRH a foutu quoi par rapport à la réactualisation de nos droits d'entrée ? ça en plus de l'augmentation globale des prix des plats, desserts, entrées, ça fait beaucoup trop !
- [Mairie du 9ème] Étant géré par une association, on aurait pu penser que les prix auraient été plus bas ; malheureusement ce n'est pas le cas depuis des années. Payer des fruits basiques 0,50 € alors qu'on les achète en gros, c'est abusif ; en allant sur les marchés parisiens, j'arrive très facilement à avoir un kilo de fruit pour 1 € et encore je n'en prends pas 20 kilos...
- [Autre] Baisser les prix
- [Diderot Mazas] Revoir les prix SVP SURTOUT LES VIANDES, et les quantités servies, accompagnement, on a l'impression de « Mendier ».c'est gênant, on passe pour une radine... prix des desserts élevés heureusement le fromage blanc reste accessibles
- [Autre] En EHPAD on peut éviter le gaspillage, très souvent beaucoup de nourriture est jetée, je ne comprends même pas qu'on puisse faire payer les agents (je travaille en comptabilité).
- [Autre] Je travaille en EHPAD et le cout du repas pour le personnel est très cher alors que nous ne sommes même pas aidés pour le financement



**UNSA Ville de Paris**

8-10 avenue Ledru-Rollin  
75012 Paris

01 43 47 68 36

syndicat-uns-contact@paris.fr

villedeparis.unsa.org



- [Hôtel de Ville] Les prix ont augmenté alors que les quantités ont diminué.
- [Diderot Mazas] Moins cher et plus copieux
- [Hôtel de Ville] Coté restaurant trop de plat sont à des prix excessifs. Les moins chers sont les raviolis etc. Le self est devenu trop cher. Un jour j'ai vu le ticket d'une personne qui avait payé 3.50 pour une entrée + plat + fromage et dessert. Bien entendue elle n'était pas de la ville de Paris. Elle même était surprise qu'elle a pris une photo pour la transmettre à X.
- [Hôtel de Ville] Baisser les prix même au détriment de la qualité; pas forcément du bio
- [Avenue de France] Voir le rapport qualité prix.

### **Droit d'entrée (6) :**

- [Autre] En EHPAD je paie mon repas du midi 4.47 euros contre 5.43 euros pour la direction, il y a juste 1 euros de différence alors que les salaires ne sont pas les mêmes
- [Avenue de France] Les mêmes prix pour tous. L'employeur n'a pas à majorer les prix en fonction du salaire !
- [Autre] Je trouve le droit d'entrée excessif, avec un prix des plats qui a énormément augmenté et des portions qui ont diminué.
- [Bédier] Revoir les tarifs d'admission, ils ont énormes
- [Bédier] Que la Ville nous verse une aide de 1 euros à chaque repas et supprimer le droit d'entrée.
- [Bédier] La ville nous fait payer un droit d'entrée (1 euros) elle devrait plutôt nous verser une subvention de 1 euros au lieu de nous taxer.

### **Quantité servie (23) :**

- [Avenue de France] Moins de bruit, moins de queue pour prendre un plat, payer et payer moins avec plus de quantité serait idéal; on se fout des nouvelles assiettes !
- [Diderot Mazas] De moins en moins de viande dans les plats les moins onéreux
- [Autre] La vaisselle, en particulier les assiettes, ont été réduites en taille et malgré le fait que les légumes soient à volonté on hésite à retourner faire la queue pour un peu plus de riz ou autres.
- [Avenue de France] L'augmentation des prix peut se comprendre mais avoir changé toute la vaisselle et la décoration a un prix. Les assiettes sont plus petites et les portions aussi ce n'est pas admissible cumulé à l'augmentation de prix.
- [Hôtel de Ville] Plus de qualité et une garniture moins réduite
- [Avenue de France] Augmenter les portions
- [Jean Rey] Les assiettes sont devenues plus petite et donc moins à manger mais le prix est plus cher
- [Hôtel de Ville] La diminution de la taille des rations est agaçante
- [Avenue de France] Faire cuire un peu plus les légumes, car des fois c'est immangeable.
- [Schœlcher] Mettre plus de quantité dans le plat principal
- [Autre] Revenir à des quantités plus raisonnables : le premier prix du plat à 2€30 n'a pas évolué, les portions ont fondu.
- [Avenue de France] Les quantités servies sont suffisantes mais malheureusement dans des ASSIETTES TROP PETITES depuis le changement de vaisselle.
- [Avenue de France] Augmenter de manière conséquente la part de légumes dans les plats complets (ex : couscous, plats végétariens...)
- [Hôtel de Ville] augmenter les rations, une femme petite ne mange pas comme un homme grand et costaud
- [Avenue de France] Si au moins les rations de légumes dans les plats étaient plus importantes, ça m'irait
- [Avenue de France] pas un sentiment, rations insuffisantes



**UNSA Ville de Paris**

8-10 avenue Ledru-Rollin  
75012 Paris

01 43 47 68 36

syndicat-uns-contact@paris.fr

villedeparis.unsa.org

- [Rue du Pré] Les femmes remarquent qu'on leur met souvent des quantités moindres qu'aux hommes : c'est anormal
- [Autre] Remettre les assiettes précédentes car le prix augmente et les rations son plus petites. Remettre les pizzas entières et non 1 part pour le même prix. Augmenter la subvention de la ville pour payer moins cher.
- [Hôtel de Ville] quand on a faim et que l'on demande au serveur de remplir son assiette un peu plus et que celui-ci vous répond non je ne peux pas car les rations sont mesurées, je lui dis ok, c'est la dernière fois que je viens manger cette année, ce qu'il restera dans sa grande gamelle à la fin du service ira soit à la poubelle soit en don a une association (j'en doute). Je verrai dans un an si cela a changé.
- [Avenue de France] Améliorer les quantités déjà serait un minimum vu les prix qu'on paye pour si peu dans l'assiette (assiettes a dessert soit dit en passant !!!). Ces changements sont (prix en quantité) sont inadmissibles quand ça s'ajoute à la foule présente tous les midi Avenue de France, en faisant la queue parfois 30 minutes juste pour payer donc nos plats sont froids, et ne pouvant pas s'asseoir avec des gens qui traînent 1h en salle ou qui rentrent avec leur Croque-Pouce...
- [Bédier] La mise en service d'une nouvelle vaisselle, plus jolie, a surtout été le moyen de réduire la taille des assiettes et donc des portions, mais il y a une réelle amélioration de la qualité
- [Hôtel de Ville] Au-delà du prix qui a augmenté les quantités servies ont considérablement diminué ce qui « oblige à aller manger » en sortant de l'ASPP... Bref j'y allais tous les jours ou presque avant le COVID je n'y vais plus que rarement et c'est une déception à chaque fois désormais.
- [Avenue de France] Améliorer les quantités déjà serait un minimum vu les prix qu'on paye pour si peu dans l'assiette (assiettes a dessert soit dit en passant !!!). Ces changements sont (prix en quantité) sont inadmissibles quand ça s'ajoute à la foule présente tous les midi Avenue de France, en faisant la queue parfois 30 minutes juste pour payer donc nos plats sont froids, et ne pouvant pas s'asseoir avec des gens qui traînent 1h en salle ou qui rentrent avec leur Croq'Pouce...

## Qualité (10) :

- [Rue du Pré] Dans l'ensemble je suis très satisfaite. Je mange quasiment toujours à l'Hôtel de Ville et c'est toujours un plaisir pour moi de venir manger. Comme je suis fainéante et que de toute façon je ne sais pas cuisiner, c'est une formule qui me convient bien. La nourriture est bonne et variée et pour le prix on ne peut pas trop demander. Pour moi les prestations sont très bien....
- [Avenue de France] J'arrive à manger mieux et de meilleure qualité chez moi qu'au restaurant, ce qui est un comble étant donné que l'ASPP peut obtenir des prix de gros !
- [Bédier] Repas souvent froid - Frites indigestes
- [Avenue de France] Améliorer de manière générale la qualité de la nourriture
- [Rue du Pré] Distribuer des plats plus chauds
- [Diderot Mazas] Y-a-t-il un moyen de tenir les plats au chaud pour ne pas perdre du temps en plus avec le micro-ondes ? Il faudrait que les poissons soient moins cuits (dès fois on dirait de semelle).
- [Diderot Mazas] La qualité est en forte baisse, il y a souvent des légumes et féculents insuffisamment cuits. Ce midi par exemple c'était couscous, avant il était toujours très bon et bien servi en viandes, maintenant il est sans goût, et avec des viandes en moins. La quantité a été réduite mais surtout la qualité
- [Avenue de France] Qualité à améliorer notamment en bio et fait maison & portions trop petites
- [Avenue de France] Les plats n'ont pas de goût, manque d'épices, de sel. Les plats comme le riz ou les pâtes sont soit trop cuits ou pas assez. Les plats végétariens sont trop chers
- [Diderot Mazas] Marre des couverts manquants et placés trop hauts pour toutes les personnes de -1m70, des plateaux trempés, des portions de plus en plus petites, des frites grasses, des steaks mal cuits alors qu'on a attendu longtemps pour les avoir, des pizzas qui rapetissent. Sous le couvert du fait maison, ils font moins bon (frites grasses et molles) et plus petit (pizza). Ils nous prennent pour des abrutis.



**UNSA Ville de Paris**

8-10 avenue Ledru-Rollin  
75012 Paris

01 43 47 68 36

syndicat-uns-contact@paris.fr

villedeparis.unsa.org

## Choix (29) :

- [Bédier] Plus de choix sans viande
- [Avenue de France] plus d'offre en plat végétarien et de saison, des plats régionaux français fait sur place
- [Avenue de France] les plats végétariens sont souvent les mêmes
- [Autre] Servir de réelles options veganes / demande de plus d'options Veganes
- [Hôtel de Ville] Il n'y a plus de yaourt nature Danone 1er prix, maintenant ceux qui sont proposés sont trop chères.
- [Hôtel de Ville] Pas de choix dans les légumes (haricots verts, brocolis, épinards choux...).
- [Rue du département] En milieu de service il n'y a plus de plats. Manque de variété au niveau accompagnement : il y a souvent du riz!
- [Avenue de France] Avoir plus de choix dans les plats, quand on arrive à partir de 13h...
- [Mairie du 17ème] A partir de 13h15, le choix est minimal, minimal
- [Mairie du 17ème] Plus de choix de plat en semaine (sauf vendredi) pour ceux qui déjeunent après 13h00
- [Hôtel de Ville] Si on vient déjeuner vers 13h pour éviter la foule, il n'y a plus de choix de plat ou il reste le plus cher. Le plat d'appel est souvent le même et pas très engageant.
- [Jean Bart] Qualité moindre et moins de choix (surtout en légumes) depuis réouverture après travaux.
- [Hôtel de Ville] La prestation s'est nettement dégradée au restaurant de l'Hôtel de Ville. Le choix après 13h30 est souvent restreint (je vais souvent déjeuner à cette heure pour éviter l'attente). Certains jours c'est catastrophique. Les portions ont été réduites de manière parfois inadmissible.
- [Avenue de France] Remettre plus de plats traditionnels français, type blanquette de veau, bœuf bourguignon, comme c'était le cas avant
- [Diderot Mazas] L'été permettre plus de choix de salade bar pour pouvoir faire soi-même des salades composées : thon, poivrons, gruyère en cube, betteraves, oignons frits etc.
- [Diderot Mazas] Proposer des produits de qualité (bio).
- [Schœlcher] Augmenter l'offre végétarienne (pour les plats) actuellement très limitée
- [Autre] Varier les légumes. Il y a du riz tous les jours.
- [Diderot Mazas] Encore plus de propositions végétariennes
- [Avenue de France] Prévoir plus de légumineuses (légumes secs) dans les plats végétariens pour garantir un équilibre nutritionnels (les légumes secs sont bons pour la planète et la santé de tous !)
- [Avenue de France] Plus de choix de plats 1er prix
- [Avenue de France] Plus de produits bio notamment les fruits et des légumes non surgelés.
- [Diderot Mazas] Plus de plats à thèmes
- [Rue du Pré] Nous remettre les yaourts aromatisés
- [Avenue de France] Remettre des menus hebdomadaire / les plats à succès il faut en faire en plus grande quantité car venir à 12h alors que c'était hachis parmentiers ou saucisse et ne rien trouver c'est limite / plus de fruit de saison / plus d'entrée chaude
- [Hôtel de Ville] Faire des plats plus simples, plus sains, moins chers. Arrêter de faire des opérations spéciales, des thématiques gastronomiques. Exemple, avoir le choix (pour un plat principal) entre 2 ou 3 protéines, 2 ou 3 légumes et 2 ou 3 féculents. Le tout cuisiné sans sel (chacun peut en rajouter dans l'assiette) et diminuer les matières grasses au max. toujours avoir la possibilité de manger sans lactose+ sans sel + sans gluten.
- [Hôtel de Ville] Pas assez ou pas du tout de choix si pathologie (colopathie) + trop gras / trop salé



**UNSA Ville de Paris**

8-10 avenue Ledru-Rollin  
75012 Paris

☎ 01 43 47 68 36

✉ [syndicat-uns-contact@paris.fr](mailto:syndicat-uns-contact@paris.fr)

🌐 [villedeparis.unsa.org](http://villedeparis.unsa.org)



- [Avenue de France] La redondance des plats, l'absence régulière de légumes en accompagnement, le froid dans la zone de repas
- [Bédier] Remettre à disposition tous types de yaourts et pas uniquement ceux à 1€. Supprimer le plastique visuellement en salle c'est bien, mais ce n'est que de l'affichage puisque les sauces, fromages blancs, œufs etc. sont reçus en cuisine dans des contenants en plastiques. Le système pour se servir en sauces et épices n'est pas efficace et ne participe pas à maintenir la salle dans un bon état de propreté.
- [Diderot Mazas] accélérer le service

## Croq'Pouce (9) :

- [Autre] Depuis que le Croq'Pouce de la mairie du 13e a ferme je ne peux plus y aller
- [Hôtel de Ville] au Croq'Pouce vers 13h40-45 ils sont très souvent entrain de nettoyer les éléments coin chaud et ranger les quelques salades (les moins appétissante) et les restant de sandwiches (s'il en reste) au lieu de 14 h 15. En cas d'affluence on vous incite à payer via le robot. Il vous affiche l'ancien solde après le paiement du jour. Il serait judicieux qu'on puisse voir le détail et le solde du jour + avoir la possibilité d'imprimer ou non son ticket. De pouvoir commander la veille via intranet la galette des rois (entière 6 pers) comme on le fait pour le reste du croque pouce. Les salades au Croq'Pouce sont de moins en moins variées. Le plat chaud est toujours accompagné de frite aucun légume.
- [Hôtel de Ville] Les plats (sandwichs ou salades) au Croq'Pouce ne changent pas assez (il y a très souvent 2 jours de suite exactement la même offre de restauration froide), et il y a trop souvent du salé/sucré et de la coriandre. Je comprends et apprécie la volonté d'innover culinairement, d'essayer des choses, mais des salades et sandwichs « classiques » mais de qualité se vendraient bien je pense, de plus le pain des sandwichs comme le parisien (jambon/fromage) est souvent sec et assez dur, il semble décongelé du matin. Enfin certaines salades sont très grasses et portent le nom de salade uniquement grâce à la présence de quelques feuilles molles écrasées au fond du saladier. J'aime beaucoup le concept du Croq'Pouce mais m'y rend de moins en moins à cause des problèmes que j'ai décrits ci-dessus. Pour finir, l'ajout d'écrans diffusant les mêmes « informations » en boucle ainsi que la musique de fond me semblent extrêmement superflus, je ne sais pas si cette initiative est dû à une demande des agents mais si ce n'est pas le cas, je trouve vraiment discutable cette volonté de transformer un restaurant administratif (qui a donc l'avantage de ne pas devoir se soumettre aux exigences et aux tendances du privé) en une énième copie d'un fast-food quelconque. L'ambiance « lounge » n'est pas forcément soumise à l'obligation d'une exposition à des écrans et d'une musique de fond (en plus une sorte de radio du net qui diffuse de la musique d'ascenseur en boucle). Les chaines de restauration rapide du privé ont fait le choix d'un fond musical insipide et permanent parce qu'il a été constaté, entre autres, que la musique faisait manger les clients plus rapidement et qu'ainsi ils libéraient plus vite leur place, les couleur vives ont aussi cet effet, j'espère sincèrement que ces choix concernant le Croq'Pouce ne correspondent pas aux mêmes stratégies. Sinon le personnel est très accueillant et efficace.
- [Hôtel de Ville] Une plus grande variété au Croq'Pouce et un meilleur rapport qualité/prix (notamment sur les salades !)
- [Hôtel de Ville] Depuis la réorganisation du restaurant et Croq'Pouce c'est plus compliqué de trouver entrées et plats. On fait comment si une entrée du RDC nous plait et plat principal au 1er + il n'y a plus d'accès à côté des micro-onde des sauces. Organisation donc nulle... A revoir. Et en discutant avec d'autres personnes, elles pensaient la même chose.
- [Rue du département] Augmenter les choix au Croq'Pouce et respecter la composition des plats annoncés !
- [Avenue de France] Au Croq'Pouce il n'y a pas toujours de sandwichs végétariens
- [Avenue de France] Croq'Pouce : sandwich chaud ou des paninis ne serait pas de refus



**UNSA Ville de Paris**

8-10 avenue Ledru-Rollin  
75012 Paris

01 43 47 68 36

syndicat-uns-contact@paris.fr

villedeparis.unsa.org

- [Hôtel de Ville] ET au croc pousse faire comme avant, des petits bols petites portions au choix : lentilles, courgettes, carottes...

## Critiques et Réclamations générales (57) :

- [Hôtel de Ville] Remettre les anciennes assiettes
- [Hôtel de Ville] Les assiettes, et autres ustensiles sont plus jolis qu'avant. C'est un point positif. Meilleurs Vœux aux Personnels de l'ASPP.
- [Bédier] Améliorer globalement la propreté des couverts, verres et contenants.
- [Bédier] Afficher sur le site internet les menus et leurs prix sur une semaine pour nous permettre de prévoir le budget alimentaire (et savoir à l'avance le jour où il est opportun financièrement d'opter pour l'ASPP).
- [Diderot Mazas] afficher le prix en caisse
- [Hôtel de Ville] Il manque des micro-onde, obligé de faire la queue pour faire réchauffer son plat. Certaines fontaines à eau sont en panne. Le service s'est considérablement dégradé depuis plusieurs mois. C'est bien beau de mettre de la belle vaisselle et de bien habiller les cuisiniers mais franchement je ne viens pas à la cantine pour ça.
- [Lecourbe] Il existe toujours un plat à 2,40 € mais d'autres plats sont offerts qui sont beaucoup plus chers et sont plus diversifiés. Si vous proposez une offre « anti-inflation », il faudrait qu'elle porte uniquement sur une combinaison plat + dessert ou entrée + plat
- [Hôtel de Ville] Un tarif plat +dessert
- [Bédier] Meilleure prise en compte des personnels présents sur les sites Bédier et alentours (sessions de formation, réunions DFA) ; recrutement : les agents ASPP semblent régulièrement débordés et sous pression les jours de grande fréquentation.
- [Bédier] Que le personnel de L'ASPP de Bédier devienne humain et courtois
- [Hôtel de Ville] Le personnel du self Hôtel de Ville et son encadrement est très désagréable
- [Bédier] A Bédier le personnel de l'ASPP est très désagréable, ils sont offensants, expéditif, l'accueil est au plus bas, uniquement XXXXXX lui il est adorable.
- [Avenue de France] Améliorer la qualité, baisser les prix et recruter des personnels compétents
- [Mairie du 9ème] Je pense qu'il y a beaucoup trop de personnel dans les restos de l'Hôtel de Ville, comparativement aux autres restaurants de l'ASPP, donc une piste pour réduire les coûts.
- [Autre] L'accueil de certains agents manque de sympathie.
- [Avenue de France] Amabilité serait un plus aussi parfois
- [Avenue de France] 1) remettre le principe où l'agent se servait seul des légumes, comme pour les crudités. Ça éviterait d'être trop servi ou pas assez et d'avoir des réflexions, des regards appuyés, des AVEC ! 2) mettre un trombinoscope à l'entrée afin de savoir qui fait quoi, et savoir vers qui poser sa question. 3) former les serveurs à l'accueil de public, sourire, être dans le partage de sa connaissance de la cuisine et des aliments proposés. 4) mettre du chauffage, manger sans son manteau c'est plus sympa 5) remettre les sauces à l'intérieur de l'espace repas plutôt qu'à l'entrée
- [Hôtel de Ville] Fermeture des salles au 1er pendant certaines vacances donc pas assez de places assises au rez-de-chaussée.
- [Hôtel de Ville] Il y a trop de gens qui fréquentent la cantine sans travailler pour la Ville
- [Diderot Mazas] Ne pas mettre de musique dans les salles de repas. C'est très désagréable de manger avec de la musique, encore plus quand elle n'est pas choisie. Il est plus ressourçant de manger dans le calme.
- [Autre] Stopper la nuisance que représente la musique pour les agent.es ASPP et usager.es.
- [Diderot Mazas] Installation de bornes Chronotime à l'entrée des restaurants.



**UNSA Ville de Paris**

8-10 avenue Ledru-Rollin  
75012 Paris

☎ 01 43 47 68 36

✉ [syndicat-uns-contact@paris.fr](mailto:syndicat-uns-contact@paris.fr)

🌐 [villedeparis.unsa.org](http://villedeparis.unsa.org)

- [Diderot Mazas] Lors d'un oubli de carte ou un(e) invité(e), ne pas faire payer 10€ en supplément.
- [Mairie du 17ème] étendre les offres de libre-service frigo connecté ou de pick up.
- [Hôtel de Ville] Faire un système d'anti gaspi. Ce qui permettrait de manger à moindre coût
- [Bédier] Pour les horaires étendus, s'aligner sur les nouvelles plages horaires de travail obligatoire. Puisqu'on peut reprendre à 14h30, ce serait intéressant de pouvoir manger jusqu'à 14h30 (subi : accès refusé à 14h05)
- [Hôtel de Ville] Ouverture des restaurants le samedi pour les personnes qui travaillent le weekend.
- [Diderot Mazas] Se doter d'un système de caisse fiable évitant aux agents de caisse de relancer leur application... qui génère des files d'attente, le refroidissement des denrées l'augmentation de la pause méridienne
- [Schœlcher] Ça va pour moi jusqu'à présent
- [Rue du Pré] Je mange au réfectoire de mon lieu de travail
- [Bédier] Plusieurs restaurants - supermarchés à proximité
- [Avenue de France] Mettre du chauffage
- [Diderot Mazas] Mettre en place un moniteur de contrôle à la caisse, afin vérifier le prix payé.
- [Avenue de France] Afficher le prix payé en caisse (en l'absence de ticket), idem pour la caisse automatique (qui permet un gain de temps conséquent mais entraîne parfois des erreurs de prix du plateau).
- [Autre] Instaurer l'affichage des prix du ticket à la caisse comme dans les supermarchés, cela éviterait de demander les tickets pour contrôler ce que l'on nous fait payer. Plus de transparence sur le droit d'entrée
- [Avenue de France] Le mode de paiement imposé est illégal
- [Hôtel de Ville] La loi oblige de prendre les espèces, les billets, vous vous les refusez
- [Hôtel de Ville] Pouvons-nous commander des plats par division afin de nous sustenter sur place ne pouvant accéder au restaurant de la Mairie
- [Autre] Ascenseur en panne depuis plusieurs mois (Square Lesage)
- [Bédier] Afficher plus distinctement les allergènes des plats proposés (fruits à coques, crustacés...)
- [Hôtel de Ville] Filmer les entrées et desserts par mesure d'hygiène. Augmenter les points de distribution des couverts. Informer du prix à payer avant le passage de la carte, cela me semblerait être la moindre des choses (il est très mal vu de demander un ticket de caisse).
- [Autre] Hygiène : ne pas économiser le sel de rinçage car souvent, verres et couverts sont tâchés de calcaire. Comme en période post Covid, envisager la formule « clique et collecte. » Réfléchir au portage sur site par ex pour les agents des crèches n'ont pas le temps de se rendre au restaurant
- [Bédier] L'offre ASPP est bien. La subvention ville devrait être plus importante.
- [Diderot Mazas] Est-ce possible de serrer moins les table ?
- [Avenue de France] Le menu hebdomadaire c'est beaucoup mieux pour se projeter dur la semaine comme avant
- [Avenue de France] Ouverture en soirée
- [Avenue de France] J'attends qu'il fasse meilleur pour ramener une gamelle
- [Jean Bart] une connexion WIFI serait bienvenue.
- [Hôtel de Ville] L'organisation en 2 files d'attentes voire 3 si l'on veut des légumes dans d'autres stands (service plat/ caisse-) + suppression de l'argent liquide + caisses réservées aux cartes préchargées, allonge le délai de passage.
- [Hôtel de Ville] Trop de temps car trop de queue
- [Bédier] C'est un moyen de déjeuner avec mes collègues
- [Diderot Mazas] Il fait trop froids dans les restaurants et les la part des agents atteinne des fois 7 euros
- [Jean Bart] Plus de places assises serait souhaitable.



**UNSA Ville de Paris**

8-10 avenue Ledru-Rollin  
75012 Paris

☎ 01 43 47 68 36

✉ [syndicat-uns-contact@paris.fr](mailto:syndicat-uns-contact@paris.fr)

🌐 [villedeparis.unsa.org](http://villedeparis.unsa.org)