Restauration

Un accord collectif pour tou-tes !

orange

Paris, 12 juin 2019

La restauration à Orange :

La restauration, c'est un budget de 2,26% de la masse salariale, soit 92,9 m€ en 2018. Budget qui pour SUD doit servir à "mieux" manger et à moindre coût. C'est plus de 19 000 repas subventionnés par jour, pris dans un des restaurants collectifs (126 Orange et 244 RIE/A) et les titres restaurant (12,7 m€) pour les télétravailleur-ses et personnels sans restauration. En 2018, c'est 88,3 millions dépensés pour 9 millions de repas subventionnés. C'est également 11,5 millions d'euros d'investissements dans les infrastructures. Un reste de 14 millions d'euros qui devrait permettre de supprimer la subvention simple pour dès cet été n'avoir que 2 niveaux majorée et majorée+. C'est un moment irremplaçable de la vie quotidienne au travail pour se ressourcer entre collègues.

Un accord sans la CGC !

Avec la mise en place des CSE en fin d'année, il y avait la nécessité de revoir la gestion de la restauration. SUD a pesé pour maintenir un cadre collectif, contrôlé par les élu-es du personnel et mise en oeuvre par l'entreprise. C'est dans ce cadre qu'un accord vient d'être signé sans la CGC qui la joue solo ! En effet ce syndicat semble prioriser la défense d'intérêts particuliers (SCE/OFS) au détriment d'une défense collective d'un droit pour tous et toutes. On ne peut que le regretter.

L'accord prévoit un conseil national de restauration (CNR) qui aura le pilotage de la gestion de cette restauration pour tous les CSE lui délégant. L'entreprise reste avec son pôle interne comme l'acteur de la mise en oeuvre. Charge aux représentant-es des CSE au CNR de contrôler la bonne tenue des restaurants, dans l'intérêt des salarié-es, aujourd'hui et demain.

Quels objectifs ?

L'objectif recherché est que tous-tes les salarié-es d'Orange puissent bénéficier d'une aide à la restauration une fois par jour (repas du midi) si possible dans un cadre de restaurant d'entreprise garantissant un repas complet, chaud et de qualité, le tout à un prix le plus bas possible (en dessous des 5 euros). En l'absence de restaurant ou impossibilité de s'y rendre et pour les télétravailleurs-ses; un titre restaurant est délivré. Titre restaurant, avec 60% à charge de l'employeur, soit le maximum légal autorisé.

Qui décide ?

Désormais en plus de cet accord, dès les élections passées, chaque CSE aura tout intérêt pour les salarié-es qu'il couvre à confier au CNR la gestion de la restauration. En cas de refus, les salarié-es seront soumis aux choix de leur CSE et s'ils vont en restaurant d'entreprise Orange, pourront se voir appliquer le tarif extérieur.

Les élu-es SUD défendront ce cadre collectif mutualisé, garant d'une gestion commune équilibrée entre tous et toutes quel que soit le lieu de travail dans chaque CSE. Nous espérons que toutes les organisations syndicales feront de même.

La qualité ?

Un chapitre précise également les engagements pris sur le plan de la qualité et en particulier celui de favoriser les circuits courts de productions locales et bio.

Au moment où Orange multiplie les déplacements de sites, SUD se battra pour qu'un restaurant collectif puisse accueillir les salarié-es sur tous ces nouveaux bâtiments.

25-27 rue des Envierges 75020 Paris sudptt@sudptt.fr 01 44 62 12 00

www.sudptt.org

Fédération des activités postales et de télécommunications