



CFE-CGC UNSA France Telecom – Orange

Site Internet : <http://www.cfecgc-ft-orange.org>

Site Intranet : <http://cgc.francetelecom.fr>

Contact : secretariat@cfecgc-ft-orange.org

La restauration chez France Telecom : Comment la direction s'engraisse sur le dos des salariés.

Le budget total des ASC (Activités Sociales et Culturelles) est de 162 millions d'euros par an. La restauration constitue une part très importante de ce budget avec 62 millions d'euros par an. Les syndicats en ont laissé la gestion à la direction qui historiquement en avait la charge.

Nous avons trois formes de restauration : Les restaurants collectifs (FT, La Poste, Administratifs et autres), et les titres restaurants, les restaurants privés conventionnés (self, restaurant de quartier). Les restaurants inter-entreprises FT représenteraient environ 60% des repas pris selon la direction.

630€/an de chaque salarié grignotés par direction

En théorie, le service de restauration s'adresse à tous les salariés France Télécom. Mais certains sont exclus du système par leur activité : les itinérants, les commerciaux, les personnes travaillant en horaires décalés etc ...

Que fait la direction de la subvention qu'ils ne consomment pas ?

D'autres fuient la restauration d'entreprise par dépit : qualité insuffisante des repas, régimes alimentaires impossibles à suivre. L'activité de restauration des RIE FT a baissé de 7% entre 2006 et 2007, contre une baisse de seulement 2,5 % du personnel.

Les projets de déménagements incessants effleurent à peine l'aspect restauration. C'est comme ça que déjeuner devient le parcours du combattant avec restaurants bondés aux files d'attentes interminables. La direction promet des redimensionnements de restaurant qui ne sont pas effectués.

Que fait la direction de la subvention qu'ils ne consomment pas ?

Aux caisses, les contrôles de badges de cantines et des subventions sont quasi inexistantes. Certains salariés non-FT bénéficient de la subvention. La direction est complètement dépassée et aucune mesure d'amélioration n'est mise en œuvre.

Que fait la direction de la subvention qu'ils ne consomment pas ?

La transparence des prix à lire dans le marc de café

Les prix des repas varient selon des critères obscurs que la direction essaie maladroitement d'expliquer. Au final, tout le monde n'est pas logé à la même enseigne. D'un site à l'autre le prix du repas est différent : le prix de l'admission, le prix des plats, le prix des yaourts...

Le coût moyen d'un repas payé par le personnel peut varier du simple au double en fonction des restaurants. Nous pensons que la subvention est là pour lisser les prix : il n'en n'est rien. Les augmentations de tarif sont tout aussi obscures.

Sont-elles à la libre appréciation du prestataire ?

Sont-elles contrôlées par la direction ?

Ce qui est totalement sûr, c'est que nous ne voyons jamais d'augmentation de la subvention FT.



CFE-CGC UNSA France Télécom – Orange

Site Internet : <http://www.cfecgc-ft-orange.org>

Site Intranet : <http://cgc.francetelecom.fr>

Contact : secretariat@cfecgc-ft-orange.org

Les frais de structure restent bien à la charge des salariés : Le prestataire répercute sur le prix des repas les frais de location des locaux qui normalement auraient dû être transférés au CCUES et à sa commission ASC. Par conséquent, chers collègues, c'est plus d'1€/repas que la direction empoche sur votre dos.

Utilisation de l'Urssaf pour racketter les salariés

L'Urssaf indique qu'un salarié qui mange dans un restaurant d'entreprise doit participer à la hauteur de 4,25 € au repas.

Si le salarié paye moins de 2,125 € alors une partie de la subvention de l'entreprise est considérée comme un avantage en nature qui doit être déclaré.

Mais nulle part, l'Urssaf impose aux entreprises de faire payer aux salariés un minimum de 2,125 € par repas.

Les prestataires peuvent donc ainsi profiter d'une surfacturation grâce aux errements de gestion de la direction.

Mais à qui profite vraiment l'argent ?

Le garde-manger de la direction

Chaque salarié a droit à 630€/an pour la restauration. Mais la direction a décidé de faire des économies sur le budget restauration. Sur les trois dernières années, ce sont 21 Millions d'€ qui n'ont pas été dépensés (calcul à fin 2007), soit 215 € / salarié.

En ajoutant les loyers des cantines des 170 restaurants FT que nous payons à chaque repas depuis trois ans, c'est au moins 300€/salarié que la direction s'est mis dans la poche.

Il fait bon rire de voir comment France Télécom a lâché la prime d'intéressement exceptionnel qui a rapporté à chacun 461€ alors qu'elle récupère près de 300€/salarié grâce à la restauration.

Un gestionnaire aux dents longues

L'industrie de l'agro-alimentaire est en augmentation constante, le pouvoir d'achat baisse inexorablement, la moyenne des augmentations annuelles est en dessous du niveau de l'inflation.

Nous pourrions espérer que la direction nous soulagera en augmentant la part de la subvention : Que nenni !

Chaque fois que nous demandons des rapports détaillés sur la gestion de la restauration (les contrats avec les prestataires, les charges liées à la restauration, le calcul des subventions, etc.), la direction fait la sourde oreille.

La direction a-t-elle des choses à cacher ?

Ou est-elle seulement incompetente pour gérer la restauration ?

La manne tombée du ciel, qu'est le budget restauration est la porte ouverte à tous les abus.

La direction veut nous faire croire que tout le monde est content. Elle se plaint dans un laxisme total à croire aux résultats des sondages truqués organisés par les prestataires qui donnent un taux de satisfaction de 82%.

Les salariés sont les dindons de la farce. Quand on voit des restaurants collectifs fermer les ponts ou veilles de fête sous prétexte qu'il n'y a pas assez de repas à servir, on se demande où est le service.



CFE-CGC UNSA France Télécom – Orange

Site Internet : <http://www.cfecgc-ft-orange.org>

Site Intranet : <http://cgc.francetelecom.fr>

Contact : secretariat@cfecgc-ft-orange.org

Les propositions de la CFE-CGC UNSA pour mettre du beurre dans les épinards

Laisser le choix à chaque salarié de choisir la restauration collective ou les Tickets Restaurants.

Utiliser l'intégralité du budget Restauration pour augmenter la subvention FT d'au moins 1€ / repas.

Indexer la subvention FT sur l'évolution du coût de la vie.

Augmenter le budget restauration : le législateur permet aux entreprises de verser 4,98€ / repas sans charges. Cela fait plus de 1000€ /an par salarié.

Afficher une transparence totale sur l'activité de restauration : accès à tous les contrats de service, montant des repas, décomposition des prix, la qualité des aliments, l'utilisation de budget alloué à chaque salarié, utilisation des sommes non dépensées du budget.