

## La soupe à la grimace !

La restauration fait partie des Activités Sociales et Culturelles (ASC) et relève de la prérogative des Comités d'Etablissement (CE). Le budget restauration est utilisé pour les subventions aux repas, les subventions des titres restaurants, les rénovations de restaurants Orange et diverses charges d'exploitation. L'accord de Janvier 2005 signé par les Organisations Syndicales a délégué la gestion de la restauration collective à la Direction. Celle-ci n'a eu de cesse de réduire le budget initial (62 M€) afin de réaliser des économies sur le dos du personnel.

### ■ Grâce à l'action de la CFE-CGC, le budget de la restauration collective a doublé...

Le CE de SCE a mené plusieurs actions en justice afin de récupérer le reliquat non dépensé (200€ distribué au personnel de SCE en 2011) et d'obtenir la gestion de la restauration. Les travaux d'analyse réalisés dans ce cadre ont mis au jour un certain nombre de dérives préjudiciables à la qualité de la restauration collective.

Le juge a augmenté le budget restauration pour l'ensemble de l'UES d'Orange, portant son montant à 95 millions d'euros.

#### Doublement du budget restauration par personne

	2008	2013
<b>budget global annuel</b>	62 000 000 €	95 000 000 €
<b>soit par personne</b>	500€	1000 €

L'entreprise dépensait en effet 95 millions d'euros en incluant des travaux réalisés dans nos restaurants, mais avec l'objectif de repasser à 62 millions une fois les créations/rénovations achevées. Le jugement ne lui permet plus de réaliser cette diminution du budget.

### ■ ... mais la Direction s'organise pour contourner la décision du juge

Pour réduire l'impact financier de la décision de justice, la Direction a mis en place un certain nombre de dispositifs afin que ce surplus ne bénéficie pas aux personnels.

En 2014, la Direction a décidé d'augmenter fortement les loyers relatifs aux surfaces utilisées par la restauration.

Cette augmentation s'applique aux restaurants collectifs Orange mais aussi à la création d'une restauration rapide, qui se développe à grande vitesse... pour permettre à la Direction d'inclure les cafétérias – qui n'y figuraient pas – dans le budget de la restauration.

Le pôle national restauration ne répond pas à une demande des personnels en multipliant ces points de restauration rapide. Il cherche à refacturer des mètres carrés... et n'hésite pas à surcharger les loyers.

Par exemple sur le site d'Orange Stadium, un montant de 940 000 euros de loyers a été présenté au CE de SCE, et quand ce dernier a demandé des justificatifs, le montant a, comme par miracle, diminué de 100 000 euros.

Le point de restauration rapide API sur le site d'Orange Village facture des frais fixes à 9 euros par repas (ponctionnés sur le budget restauration).



Les bilans présentent des charges immobilières se montant à plus de 21 millions d'euros pour 2014, en augmentation de 5 millions d'euros par rapport aux années précédentes.

Les charges des personnels Orange travaillant de près ou de loin sur la restauration, avoisinant les 3 millions d'euros, ont elles aussi été intégrées dans le dernier bilan, sans qu'il soit

réellement possible de vérifier si ces personnels sont intégralement dédiés à la gestion de la restauration collective.

Des taxes foncières sont également apparues et contribuent à grever le budget.

L'ensemble de ces nouvelles charges représentent un manque à gagner de 200€ par personne et par an.

## ■ La gestion des titres restaurants n'est pas exempte de dérives

Entre les titres distribués en guise de prime pour ne pas impacter la masse salariale, les titres offerts alors qu'une restauration collective de proximité existe, et les titres fournis pour éviter les notes de frais des personnels en déplacement, le budget restauration est encore fortement impacté.

La loi impose désormais que les titres restaurant soient nominatifs. Mais la Direction s'est gardé une marge de manœuvre avec un lot de titres non nominatifs qu'elle utilise à discrétion, sous couvert d'avoir une réserve pour les cas, légaux, où elle doit distribuer des titres en urgence.

**La Direction, avec la complicité des Organisations Syndicales favorables au maintien de la gestion déléguée à l'entreprise, affiche le principe d'égalité de traitement et de solidarité. Ce principe est illusoire, la réalité ce sont les dérives que nous dénonçons et qui pénalisent les personnels.**

# La CFE-CGC revendique une gestion saine, transparente et conforme à la loi.

Le CE de SCE a entamé le processus de reprise de la restauration, qui est rappelons-le une prérogative des CE au regard du Code du Travail, afin de faire bénéficier les personnels de l'ensemble des prestations restauration qui leur sont dues.

L'entreprise est dans la posture de compliquer le bon déroulement de la reprise afin de gagner du temps... ou peut-être d'empêcher la découverte d'autres pratiques choquantes.

- ➔ La CFE-CGC revendique la reprise de la restauration par l'ensemble des CE afin que les sommes allouées à la restauration bénéficient au personnel, sans spoliation de la direction.
- ➔ Fort de l'expérience de SCE, les élus du CE d'Orange France Siège, où la CFE-CGC a désormais un poids suffisant pour y parvenir, vont également demander à reprendre la restauration sur leur établissement, afin d'assainir les pratiques, et de mieux restituer le budget dans l'assiette des personnels.
- ➔ La CFE-CGC compte lire une déclaration préalable dans chaque CE où elle siège, afin de dénoncer les pratiques de la Direction. Nous demandons la suppression de toutes les manœuvres budgétaires pénalisant l'ensemble du personnel.

Et surtout, le contrôle que les convives accédant aux restaurants Orange appartiennent bien à l'entreprise avec le bon niveau de subvention n'est toujours pas mis en place.

## ■ Quand la Direction abuse, les convives trinquent !

Les dérives de gestion du budget ont un coût : celui de la faiblesse des subventions dont nous bénéficions dans la restauration collective et celui de la qualité des plats qui nous sont servis.

Le Pôle Restauration dépense plus de frais de gestion qu'il ne reverse de subventions aux personnels (1,10 € contre 1 €) dans nos propres restaurants.

Et la gestion des restaurants Orange coûte 2 fois plus cher que celle des Restaurants Inter Entreprise, sans aucune logique... si ce n'est la ponction effectuée par la Direction via ces frais de gestion.

Avec la baisse des effectifs, le phénomène ne fera qu'empirer, car les charges fixes ne baisseront pas.

## Employés, maîtrises et cadres, toutes vos infos sur [www.cfecgc-orange.org](http://www.cfecgc-orange.org)

### Vos correspondants CFE-CGC

Christian Simon - 06 75 58 38 43  
Christian Lamotte - 06 73 98 66 07

### Tous vos contacts CFE-CGC dans l'annuaire du syndicat

[bit.ly/annuaireCFE-CGC](http://bit.ly/annuaireCFE-CGC)

### Version électronique avec liens actifs

[www.cfecgc-orange.org/tracts-et-publications/](http://www.cfecgc-orange.org/tracts-et-publications/)

### Vous abonner gratuitement à nos publications

[bit.ly/abtCFE-CGC](http://bit.ly/abtCFE-CGC)

### Nous suivre



[facebook.com/cfecgc.orange](https://facebook.com/cfecgc.orange)



[twitter.com/CFE-CGCOrange](https://twitter.com/CFE-CGCOrange)

