

# Rapport de la commission restauration CE DO IDF

## Bilan 2013

### ☛ Les faits marquants 2013

- Des dépenses 2013 à 93,2 millions d'euros au niveau national, dont 17,18 millions pour le CE DO IDF.
- Comme réaffirmé chaque année, l'entreprise prend à sa charge les aléas de gestion (en plus ou en moins du montant forfaitaire de 62 M€).
- Principe de subvention unifiée (subvention majorée= coûts fixes).
- Le plafond pour l'obtention de la subvention majorée passe à 32 000 € au 1er Juillet 2013. Et en projection passera au 1<sup>er</sup> juillet 2014 à 33000€.
- Lancement d'un appel d'offres sur 105 restaurants Orange dont 24 sur la DO IDF, permettant ainsi la mise en place d'un cahier de grammage et de prix identique pour tous les prestataires et supprimer l'impact de la hausse de la TVA.
- Poursuite du plan d'action pour la rénovation des cuisines et des salles de restaurant dans un souci d'amélioration de la qualité, maintien du niveau des montants investis.
- Suivi financier : pour une meilleure visibilité, les investissements sont suivis en engagements de commande et réceptions par année civile. Ce sont les réceptions de l'année qui figurent dans le bilan.

### ☛ Les chiffres clés 2013

29 RIE Orange actifs délivrant 920 000 repas dont 880 000 au bénéfice des convives Orange (actifs ou non).  
42 conventions d'adhésion à d'autres RIE/RIA pour 450 000 repas contre 44 l'année dernière pour 477 637 repas.  
450 000 titres restaurant distribués contre 472 434 en 2012.

***On constate une baisse sensible liée à la baisse des effectifs.***

Les dépenses à assiette 2013 s'élèvent à 17,18 M€ dont

- 10,3 M€ de subventions pour la restauration collective dont:
  - 5,3 M€ pour les RIE FT
  - 2,6 M€ pour les autres RIE/ RIA
  - 2,4 M€ de titres restaurant
- 2,8 M€ de loyers et fluides
- 0,3 M€ de fonctionnement (petits travaux d'entretien et de maintenance)
- 3,2 M€ d'investissements (immobilier et mobilier)
- 0,7 M€ de charges de personnel Orange liées à la restauration.

***On constate un maintien des dépenses liées à la subvention, une légère augmentation de celles liées aux loyers et fluides, une baisse des frais de fonctionnement et d'investissement car les gros travaux ont été réalisés sur les 2 dernières années.***

***Par contre, on voit apparaître des dépenses liées aux charges de personnel.***

- Les dépenses affectées dans les comptes 2013 d'Orange sont de 24,6 M€ (y compris les charges de personnel restauration à niveau équivalent à celles de 2012).

## Dépenses à assiette de l'année

Bilan 2008 : 12,3 M€  
Bilan 2009 : 13,6 M€  
Bilan 2010 : 14,42 M€  
Bilan 2011 : 17,38 M€  
Bilan 2012 : 18,92 M€  
Bilan 2013 : 17,18 M€

## Bilan d'activité

### Répartition des repas

En unités de repas	Années	RIE Orange	RIE/RIA	TR	TOTAL
<b>Repas salariés</b>	2011	907 410	503 315	472 318	1 883 043
	2012	871 857	474 684	472 434	1 818 975
	2013	880 108	447 417	454 047	1 781 572
<b>Repas retraités et familles</b>	2011	3 918	6 140		10 058
	2012	2 534	2 953		5 487
	2013	3 209	2 899		6 108
<b>Nombre de repas subventionnés</b>	2011	911 328	509 455	472 318	1 893 101
	2012	<b>874 391</b>	<b>477 637</b>	<b>472 434</b>	<b>1 824 462</b>
	2013	<b>883 317</b>	<b>450 316</b>	<b>454 047</b>	<b>1 787 680</b>
<b>Evolution annuelle repas subventionnés 2012/2011</b>		<b>-4,05%</b>	<b>-6,25%</b>	<b>0,02%</b>	<b>-3,63%</b>
<b>Evolution annuelle repas subventionnés 2013/2012</b>		<b>1,02%</b>	<b>-5,72%</b>	<b>-3,89%</b>	<b>-2,02%</b>
<b>Autres repas conventionnés</b>	2011	55 573			55 573
	2012	39 964			39 964
	2013	39 921			39 921
<b>Repas extérieurs</b>	2011	1 395			1 395
	2012	488			488
	2013	1 353			1 353
<b>TOTAL des repas</b>	2011	968 296	509 455	472 318	1 950 069
	2012	914 843	477 637	472 434	1 864 914
	2013	<b>924 591</b>	<b>450 316</b>	<b>454 047</b>	<b>1 828 954</b>
<b>Evolution annuelle Totale 2012/2011</b>		<b>-5,52%</b>	<b>-6,25%</b>	<b>0,02%</b>	<b>-4,37%</b>
<b>Evolution annuelle Totale 2013/2012</b>		<b>1,07%</b>	<b>-5,72%</b>	<b>-3,89%</b>	<b>-1,93%</b>

• Un total de 1,78 millions de repas en 2013 contre 1,81 en 2012, soit une baisse de 2,06% régulière depuis 3 ans, baisse qui peut être liée à la décroissance des effectifs.

Par contre, on note pour la 1<sup>ère</sup> fois une légère hausse sur les RIE Orange qui pourrait être liée au nombre plus important de salariés bénéficiant de la subvention.

Une hausse de 11% des repas retraités et familles !!! Est-ce l'effet économique ?

En 2012, nous avons constaté une baisse de 65% des repas extérieurs, dû certainement aux contrôles en caisse plus importants. Pourriez-vous nous expliquer pourquoi on repasse au nombre de 1353 repas, pratiquement équivalent à 2011 ?

Après une baisse de 28% des autres repas conventionnés en 2012, le chiffre se stabilise à 39921.

• Nombre de repas subventionnés au bénéfice des salariés actifs Orange

En unités de repas	Années	RIE Orange	RIE/RIA	TR	TOTAL	Evolution annuelle
Subventions simples	2011	250 929	343 278		594 207	
	2012	304 034	247 163		551 197	-7,24%
	2013	356 144	189 059		545 203	-1,09%
Subventions majorées	2011	656 481	160 037		816 518	
	2012	567 823	227 522		795 345	-2,59%
	2013	523 964	258 358		782 322	-1,64%
Nombre de repas salariés	2011	907 410	503 315	472 318	1 883 043	
	2012	871 857	474 684	472 434	1 818 976	-3,40%
	2013	880 108	447 417	454 047	1 781 572	-2,06%
<b>Evolution annuelle repas salariés actifs 2012/2011</b>		<b>-3,92%</b>	<b>-5,69%</b>	<b>0,02%</b>	<b>-3,40%</b>	
<b>Evolution annuelle repas salariés actifs 2013/2012</b>		<b>0,95%</b>	<b>-5,74%</b>	<b>-3,89%</b>	<b>-2,06%</b>	

• 58,93 % des salariés actifs bénéficient de la subvention majorée dans les RIE, dont le différentiel est de 1.10 euros TTC

Les RIE Orange ont été impactés par les travaux de rénovation qui ont nécessité une fermeture parfois de plusieurs mois avec RIE/RIA de substitution ou distribution de TR en remplacement. Ce qui peut expliquer, en sus de la baisse des effectifs une diminution de du nombre de repas annuel.

**Bilan financier**

**Les dépenses liées à la restauration**

en euros	Année	Subventions	Fonctionnement	Loyers et charges locatives	Investissements	Cout personnel Orange sur la restauration	TOTAL
RIE Orange	2011	5 424 000 €	249 000 €	2 491 000 €	3 872 000 €		12 036 000 €
	2012	5 142 652 €	330 360 €	2 503 847 €	4 827 534 €		12 804 393 €
	2013	5 291 757 €	141 090 €	2 768 859 €	3 165 671 €		11 367 377 €
RIE/RIA	2011	2 366 000 €	474 000 €				2 840 000 €
	2012	2 683 045 €	141 965 €				2 825 010 €
	2013	2 613 806 €	123 469 €				2 737 274 €
Titres restaurant	2011	2 501 000 €	7 000 €				2 508 000 €
	2012	2 491 620 €	6 767 €				2 498 387 €
	2013	2 394 501 €	501 €				2 395 002 €
<b>TOTAL</b>	<b>2011</b>	<b>10 291 000 €</b>	<b>730 000 €</b>	<b>2 491 000 €</b>	<b>3 872 000 €</b>		<b>17 384 000 €</b>
	<b>2012</b>	<b>10 317 317 €</b>	<b>479 093 €</b>	<b>2 503 847 €</b>	<b>4 827 534 €</b>		<b>18 127 790 €</b>
	<b>2013</b>	<b>10 300 063 €</b>	<b>265 060 €</b>	<b>2 768 859 €</b>	<b>3 165 671 €</b>	<b>687 780 €</b>	<b>17 187 433 €</b>
<b>Evolution annuelle FT 2012</b>		<b>0,26%</b>	<b>-34,37%</b>	<b>0,52%</b>	<b>24,68%</b>		<b>4,28%</b>
<b>Evolution annuelle FT 2013</b>		<b>-0,17%</b>	<b>-44,67%</b>	<b>10,58%</b>	<b>-34,42%</b>		<b>-5,19%</b>

Subventions : participation de l'entreprise au repas en subvention simple ou majorée, participation au titre restaurant  
 Fonctionnement : participation aux frais d'entretien réparation maintenance, petits travaux  
 Loyers et Fluides : loyers, charges locatives et de gestion.  
 Investissements : travaux (mise aux normes, réaménagement), mobilier, gros équipements (matériels de cuisine)

- Poursuite de l'effort sur la rénovation des restaurants
- Les coûts de fonctionnement en baisse du fait de nombreux matériels changés lors des travaux
- Hausse des loyers liée à l'intégration des taxes foncières
- Charges de personnel qui apparaissent pour la 1ère fois.
- Pour les tickets restaurant s en baisse imortante car usage d'une plate forme mutualisée.

On peut être surpris de l'intégration des coûts de personnel à partir de cette année, car ils travaillaient avant sur cette activité !!! Ne serait-ce pas pour justifier de l'utilisation d'un budget ???

• **Détail des investissements par RIE Orange en K€**

	Engagement	Réception
Boissy st leger	8	8
Cergy	44	44
Créteil Savar	10	8
Fontenay	3	3
Lagny	2	2
Massy	7	7
Montigny le Bretonneux	17	15
Montreuil	0	2
Nanterre - Mansart	2	2
Paris - Diderot	15	30
Paris - Maillot	1 610	1 462
Paris - Montsouris	803	834
Paris - Raspail	15	31
Paris - Voltaire	9	9
Paris Nord-Botzaris	15	227
Paris Philippe Auguste	517	451
Poissy	4	4
Saint Germain	0	18
Villabé	6	8
<b>Total</b>	<b>3 087</b>	<b>3 166</b>

En 2013, 53 chantiers en cours ou réalisés.

• **Participation moyenne au coût du repas ( Orange et salariés)**

CE de rattachement	Nb de Repas Orange	Mt Subvention s Orange HT	Mt Payé en caisse HT	Mt Moyen d'un repas TTC (TVA 7%)	Mt Moyen subvention TTC	Mt Moyen payé en caisse TTC
DO CENTRE EST	360 551	1 994 127	1 465 972	10.27	5.92	4.35
DO EST	287 928	1 486 028	1 058 221	9.45	5.52	3.93
DO IDF	880 108	5 291 757	3 630 701	10.85	6.43	4.41
DO NOC	222 048	1 306 924	809 434	10.20	6.30	3.90
DO NORD	178 757	867 629	794 285	9.95	5.19	4.75
DO OUEST	616 900	3 384 729	2 535 014	10.27	5.87	4.40
DO SUD	528 601	2 816 412	2 426 232	10.61	5.70	4.91
DO SUD EST	280 913	2 001 145	1 024 665	11.53	7.62	3.90
DO SUD OUEST	228 141	1 373 186	887 629	10.60	6.44	4.16
Fonctions supports	271 831	1 324 805	1 228 523	10.05	5.21	4.84
ITRSI	937 897	3 443 153	4 511 009	9.07	3.93	5.15
SCE	196 138	769 551	963 805	9.46	4.20	5.26
VMF	70 899	369 303	293 757	10.01	5.57	4.43
<b>Total</b>	<b>5 060 712</b>	<b>26 428 747</b>	<b>21 629 247</b>	<b>10.16</b>	<b>5.59</b>	<b>4.57</b>

- On prend en compte toutes les dépenses donc se retourne dans la moyenne apportée.
- Participation moyenne aux repas augmentent pas loin de la moyenne et par rapport aux années précédentes. Car augmentation de la TVA des couts alimentaires et au nombre de personnes bénéficiant de la subvention majorée.

Cela a une répercussion sur le prix payé en caisse où nous étions le repas le moins cher en 2011, le 3ème en terme de coût en 2012 et maintenant en 7ème position. Nous restons dans la moyenne nationale.

• **Zoom sur le menu Ardoise**

La commission évoque depuis plusieurs années la problématique du Menu Ardoise qui est très peu utilisé. Elle avait demandé qu'il y ait plus de choix entre les entrées et les desserts.

Cela s'avère impossible. Une réflexion nationale va s'engager sur ce sujet.

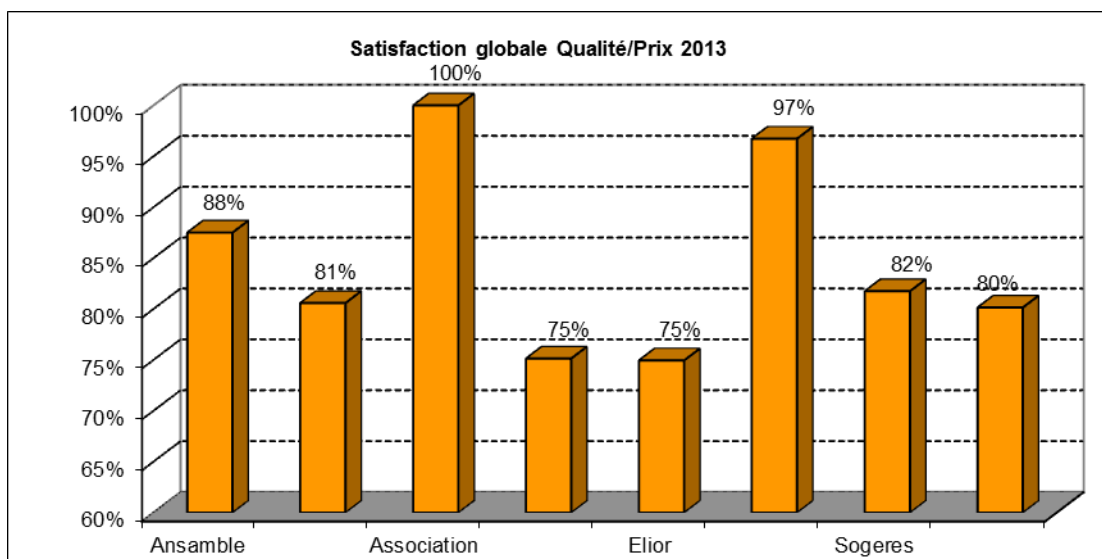
CE de rattachement	Nb de Repas Orange	Nb Menu Ardoise 2013	Taux de prise 2013	Taux de prise 2012	Delta 2013/2012
DO CENTRE EST	360 551	56 594	15.7%	22.0%	-6%
DO EST	287 928	9 853	3.4%	3.2%	0%
DO IDF	880 108	13 253	1.5%	1.5%	0%
DO NOC	222 048	1 092	0.5%	1.5%	-1%
DO NORD	178 757	4 595	2.6%	4.1%	-2%
DO OUEST	616 900	9 772	1.6%	3.0%	-1%
DO SUD	528 601	10 303	1.9%	5.0%	-3%
DO SUD EST	280 913	21 282	7.6%	16.1%	-9%
DO SUD OUEST	228 141	5 319	2.3%	9.3%	-7%
Fonctions supports	271 831	894	0.3%	0.4%	0%
ITRSI	937 897	1 816	0.2%	0.3%	0%
SCE	196 138	1 317	0.7%	0.9%	0%
VMF	70 899	55	0.1%	1.1%	-1%
<b>Total</b>	<b>5 060 712</b>	<b>136 145</b>	<b>2.7%</b>	<b>5.9%</b>	<b>-3%</b>

🔗 **L'enquête de satisfaction**

Un taux de participation moyen de 54 %, en légère progression par rapport à 2012 (+1%).

Le questionnaire est identique à tous les prestataires. L'enquête est réalisée une fois par an.

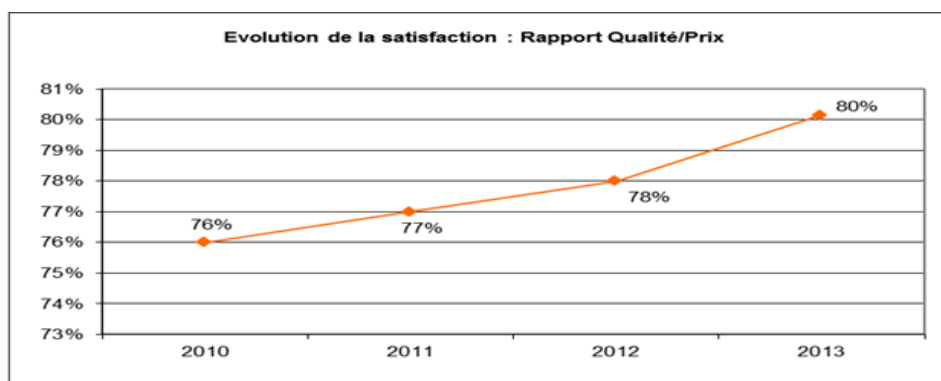
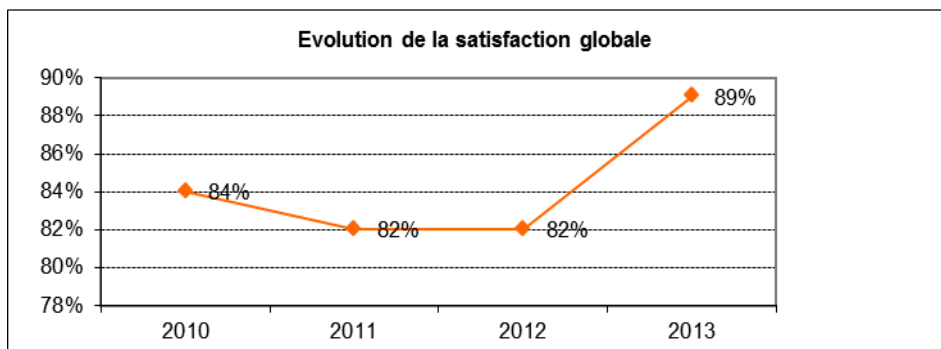
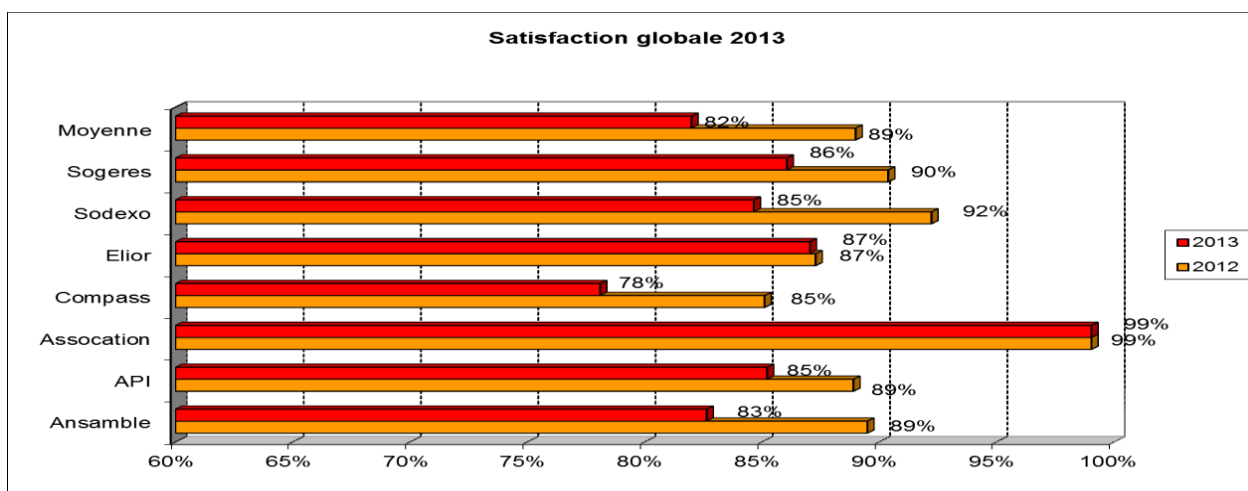
**La satisfaction : rapport qualité/prix 2013**



Prestataires	2013	2012
Ansamble	88%	82%
API	81%	80%
Association	100%	96%
Compass	75%	75%
Elior	75%	75%
Sodexo	97%	80%
Sogeres	82%	79%
<b>Moyenne</b>	<b>80%</b>	<b>78%</b>

Un taux de satisfaction moyen à 80%, en hausse régulière depuis 2011.

### Satisfaction globale



Suite à la demande de la commission, la Direction a intégré la satisfaction globale par restaurant sur le périmètre de la DO IDF.

RIE Orange IdF <b>Ansamble</b>	Appréciation globale sur la restauration				taux de satisfaction 2013
	Très satisfait	Satisfait	Peu satisfait	Pas du tout satisfait	
<b>RASPAIL</b>	27%	68%	4%	1%	<b>95%</b>

RIE Orange IdF <b>Elior</b>	Appréciation globale sur la restauration				taux de satisfaction 2013
	Très satisfait	Satisfait	Peu satisfait	Pas du tout satisfait	
<b>BOISSY ST LEGER</b>	0%	92%	8%	0%	<b>92%</b>
<b>CHAMPIGNY</b>	10%	55%	35%	0%	<b>65%</b>
<b>CRETEIL</b>	20%	70%	10%	0%	<b>90%</b>
<b>FONTENAY</b>	17%	78%	5%	0%	<b>95%</b>
<b>SAINT MAUR</b>	27%	73%	0%	0%	<b>100%</b>
<b>VAUX LE PENIL</b>	25%	74%	1%	0%	<b>99%</b>
<b>VANVES ARTOIS</b>	13%	63%	21%	3%	<b>76%</b>

RIE Orange IdF <b>Eurest</b>	Appréciation globale sur la restauration				taux de satisfaction 2013
	Très satisfait	Satisfait	Peu satisfait	Pas du tout satisfait	
<b>NORD BOTZARIS</b>	8%	73%	17%	2%	<b>81%</b>
<b>PHILIPPE AUGUSTE</b>	20%	60%	16%	4%	<b>80%</b>
<b>CERGY</b>	16%	77%	7%	0%	<b>93%</b>
<b>SOISY</b>	8%	78%	14%	0%	<b>86%</b>
<b>SAINT GERMAIN</b>	26%	70%	4%	0%	<b>96%</b>
<b>POISSY</b>	68%	32%	0%	0%	<b>100%</b>

RIE Orange IdF <b>Sodexo</b>	Appréciation globale sur la restauration				taux de satisfaction 2013
	Très satisfait	Satisfait	Peu satisfait	Pas du tout satisfait	
<b>DIDEROT</b>	12%	70%	16%	2%	<b>82%</b>
<b>TRUDAINE</b>	19%	76%	3%	2%	<b>95%</b>
<b>MONTREUIL</b>	41%	54%	5%	0%	<b>95%</b>
<b>BRUNE</b>	40%	52%	8%	0%	<b>92%</b>
<b>VOLTAIRE</b>	24%	70%	6%	0%	<b>94%</b>
<b>SAINT QUENTIN</b>	21%	73%	6%	0%	<b>94%</b>
<b>NANTERRE</b>	15%	75%	8%	2%	<b>90%</b>
<b>PANTIN</b>	17%	55%	28%	0%	<b>72%</b>
<b>LAGNY</b>	24%	76%	0%	0%	<b>100%</b>

RIE Orange IdF <b>Sogeres</b>	Appréciation globale sur la restauration				taux de satisfaction 2013
	Très satisfait	Satisfait	Peu satisfait	Pas du tout satisfait	
<b>MASSY</b>	21%	68%	10%	1%	<b>89%</b>
<b>VIRY</b>	29%	66%	5%	0%	<b>95%</b>
<b>VILLABE</b>	17%	71%	9%	3%	<b>88%</b>

## L'enquête client mytère

La commission est satisfaite que sa demande est été entendue. Les résultats de l'enquête client mytère et surtout les plans d'actions qui en découlent sont connus.

L'intervention est réalisée en listant 250 points de contrôle en liant la perception et l'analyse d'un professionnel à la vision « convive ».

L'analyse porte sur l'environnement, la convivialité, l'hygiène et la qualité.

Les Enquêtes "Clients Mystères ont été réalisée sur 35 restaurants des régions Ouest, Nord et Ile de France (8 en IDF).

## Classement par DO

	Nombre de restaurants	Nombre de restaurants	Nombre de restaurants	Nombre de restaurants
Notation	Très bon niveau	Bon niveau	Perfectible	Médiocre
Centre Est	0	3	5	0
IDF	0	8	0	0
Sud	0	10	0	0
Sud Est	0	7	3	0

Restaurant	Prestataire	Moyenne	Appréciation
Paris Losserand	Ansamble	7,81	Bon niveau
Olivier de Serres	API	7,88	Bon niveau
Arcueil le Self	Compass	7,87	Bon niveau
Vanves Artois	Elior	7,66	Bon niveau
Paris-Jasmin	Elior	7,59	Bon niveau
Saint Maur	Elior	7,58	Bon niveau
Villabé	Sodexo	7,66	Bon niveau
Viry	Sodexo	7,64	Bon niveau

La qualité des restaurants sondés est d'un bon niveau et la moyenne est dans un « mouchoir de poche ».

### • Les Plans d'actions

A l'issue de cette enquête, les plans d'action sur les restaurants les moins bien notés sont mis en place :

- au niveau national, lors des RAF (Revue d'Affaire Fournisseur)
- au niveau régional avec le Responsable de la restauration en DO/Division
- au niveau local : lors des comités de Restaurant

Les plans d'action portent notamment sur :

- le respect des règles d'hygiène
- la qualité culinaire de la prestation
- le respect du cahier des charges
- l'affichage des prix et de la provenance des produits
- la nature et l'approvisionnement des produits (accent sur l'approvisionnement local et sur les produits bio)
- la qualité des reporting

## ☞ Ouvertures ou fermetures de restaurants

Engagement renouvelé de la direction sur le maintien des tous les restaurants y compris les plus petites structures.

62 % de nos RIE FT sont de petites unités, inférieures à 150 repas jour et 31% sont inférieures à 60 repas.

### - Fermetures :

Paris brune fermera lorsque le site fermera,

Questionnement sur le restaurant du CCO Ivry ? Pas de date d'annoncée,

Confirmation du maintien de Montreuil.

### - Ouvertures :

Pas d'ouverture de restaurant, mais la suite des travaux de réfection sur Voltaire, Montreuil, Boissy Saint Léger, Philippe Auguste....



## La formation

Le Pole Expertise Restauration propose des modules de formations aux acteurs de la restauration :

- **Module Président de comité restaurant**

3 heures en coopnet

2 modules pour 28 personnes en 2013

- **Module membre de comité restaurant**

3 heures en coopnet = 2 modules pour 26 personnes en 2013

3 heures en présentiel = 14 modules pour 144 personnes en 2013

**18 modules pour 198 personnes en 2013**

## Les comités de restauration

Comme pour le bilan 2012, la commission demande que les comités de restauration aient plus de légitimité et que les comptes-rendus des comités soient systématiquement faits et remontés à la Direction.

La commission n'a pas de visibilité sur l'activité de comités de restauration (réunions, actions...).

La direction note cette demande mais confirme comme en 2013 que cela semble compliqué.

## Plan de prévention

La commission pour la seconde année consécutive, a demandé à la Direction si tous les plans de prévention sont faits. La direction prend le point, mais avoue ne pas avoir la remontée de tous les plans de prévention.

## Les perspectives 2014

- **Mise en place d'une autre vague d'enquêtes pour 60 restaurants en 2014 (35 en 2013)**

- **Modification du plafond d'attribution de la subvention majorée (33K€) au 1er juillet**

La commission ne peut que se féliciter que le plafond augmente de façon à ce qu'une grande partie des salariés aient accès à la restauration.

- **Lancement du projet Carte Pro Multiservice en restauration**

Des questions restent en suspens sur le fait de pouvoir déjeuner dans des restaurants différents de mêmes prestataires, sur un même site mais avec des prestataires différents. Pour les nomades, s'il n'est pas possible de déjeuner dans n'importe quels restaurants, quid de la règle des notes de frais où il faut privilégier le restaurant d'entreprise le plus proche ?

- **Mise en place d'un programme d'animation sur les produits locaux partout en France**

- **Signature d'une convention avec Bleu Blanc Cœur et Ansamble.**

## Divers

Quelques questions ont été évoquées bien qu'elles ne dépendent pas du Bilan 2013 sur les problématiques rencontrées sur quelques restaurants :

- **Nord Botzaris**, depuis le changement de prestataire, nous en sommes à 3 changements de gérants. Aujourd'hui, la qualité s'améliore. Le paramétrage des caisses sur Nord Botzaris qui se faisait après le démarrage du service avait

pour conséquence une attente plus longue. Un rappel a été effectué pour que tous les paramétrages des plats soient effectués avant le début de service.

Mise en visibilité du peu de succès de la cafétéria.

- **Philippe Auguste** : la problématique de l'encaissement des repas le samedi sur Philippe Auguste est résolue depuis environ 3 semaines. Une modification est intervenue : l'encaissement qui s'effectuait le lundi se fait maintenant le samedi lors du passage en caisse. Cette décision a été prise par Ansamble suite à des problèmes d'erreurs sur les N° de badges et parfois aussi sur les noms donnés le samedi...et sur le prix des plats. Ce qui a pour résultat une fluidité accrue sur ce point- là. Par contre, vu le faible nombre de repas, une seule personne peut assurer les différentes tâches le samedi.

La nouvelle cafétéria a beaucoup de succès. Ce qui prouve que cela peut-être le cas, contrairement à ce que l'on a constaté sur Nord Botzaris. Les cafétérias ont en général du succès ; on peut penser que c'est aussi une question économique.

- **Créteil** : Suite aux mauvaises prestations de l'équipe en place (classé dernier restaurant), il a été obtenu le changement du cuisinier.

- **Anjou** : certains ont remarqué une baisse de la qualité, par contre le confort de la salle s'est amélioré.

- **Maillot** : les salariés sont très satisfaits de la nette amélioration du service. De longs travaux avec présence d'amiante ont entraîné la fermeture plusieurs mois.

- **Voltaire** : Après la salle, qui a été refaite en 2012, les travaux pour la réfection de la cuisine se termineront fin octobre. En attendant, les salariés vont déjeuner à Archives ou Bonne Nouvelle.

- **Gutenberg AGPRO** : Ce périmètre passant dans la DO IDF après les élections et sachant qu'à ce jour la fermeture du restaurant de la Poste du Louvre est programmée, que comptez-vous faire pour anticiper cette problématique ?

Réponse de la Direction : une perspective se profile sur un restaurant inter entreprise à 5 mn à pied.

**La commission demande qu'une information soit faite sur toutes les boutiques de l'AD Centre et de l'ADPP pour indiquer les restaurants les plus proches.**

**La commission demande conformément à ce qui a été présenté à la réunion de concertation nationale du 8 octobre, que @noo restauration soit présenté en CE.**