



L'essentiel du CE DO Centre-Est

Ordre du jour
CE du
11 juillet 2019

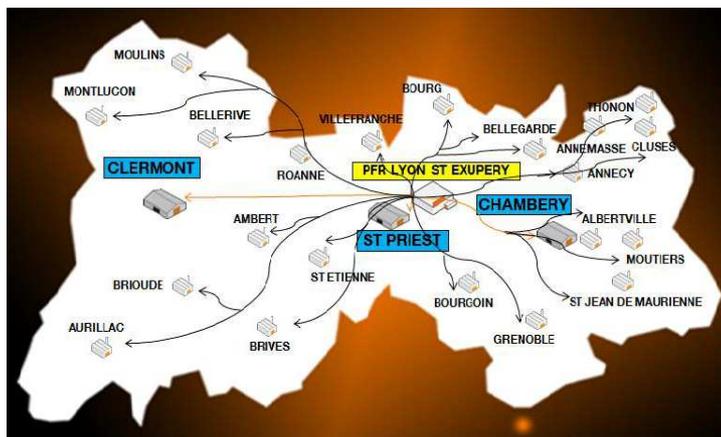
- ▶ La SUPPLY CHAIN (Chaîne d'approvisionnement) au sein de l'UI AURA.
- ▶ Mise en place temporaire, de titres restaurants pour les salariés du site de Saint Etienne Fauriel.
- ▶ Vie du CE & Restauration collective : on fait quoi avec 94 millions d'euros ?

Supply Chain : chaîne logistique, l'externalisation est en marche

La "Supply Chain en UI" assure l'approvisionnement et la distribution aux techniciens du matériel technique nécessaire à la réalisation des interventions.

Une organisation centrée sur Lyon ST Exupéry, sur la période 2019 à 2024, les effectifs des magasins passeront de 31 à 20. **"Etre toujours plus efficace pour diminuer le prix de revient face à une concurrence intensive impose une réorganisation de la supply chain"**, dit la Direction.

Le principe national retenu est celui d'une externalisation progressive de l'activité d'opérateur logistique, avec pour l'UI 21 dépôts et 3 magasins principaux : ST PRIEST, CLERMONT et CHAMBERY.



Les 21 dépôts seront gérés par la plate-forme régionale.

Analyse de la CFE-CGC

Encore une activité externalisée (sous-traitée) ; cela ne doit pas se faire au détriment des salariés d'Orange. Nous veillerons à ce que les attentes des salariés des magasins soient prises en compte et respectées. L'objectif de travailler en flux tendu, sans rallonger les délais, pour servir les clients, sans mettre des salariés en souffrance n'est pas gagné !

A noter, comme très souvent, l'absence d'analyse économique pertinente sur ce dossier de réorganisation. Même si la commission Economique du CE va travailler sur le dossier fin juillet, en toute logique c'est bien à l'employeur de nous communiquer les éléments de nature économique permettant d'éclairer les représentants du personnel afin de justifier le projet.

Qu'en est-il de la pérennité des magasins principaux ? Comment sera assurée la qualité de service ? Quels sont les gains attendus par l'employeur au-delà de la diminution des effectifs ? Quels sont les coûts ?

Titres restaurants sur Saint Etienne FAURIEL en septembre ?



La Direction propose la mise en place de tickets restaurant de façon provisoire, en attente d'une solution pour la mise en place d'une hypothétique restauration collective par Orange.

Analyse de la CFE-CGC

Nous attendons un chiffrage sur le coût d'ouverture d'un restaurant RIE sur FAURIEL, rien de cela. Seules les personnes mangeant à la cantine actuellement ont été répertoriées sans prendre en compte tous les effectifs. Nous rappelons que la restauration reste un droit pour tous.

Pour la CFE-CGC la gestion déléguée de la restauration collective pose problème chez Orange. En vérité la Direction fait ce qu'elle veut (voir article suivant), avec la bénédiction des organisations syndicales signataires...

Restauration collective : où va l'argent ?

Que fait la Direction des **94 Millions d'€** dédiés à la restauration collective (budget restauration 2019) ?

Pour rappel : **la restauration collective d'entreprise est une activité sociale et culturelle (ASC)** à la main des CE d'après le **Code du Travail**.

Alors, pourquoi les organisations syndicales CFDT, FO, CGT et SUD restent muettes sur ce dossier ?

Pourquoi notre CE n'a pas demandé le reversement du reliquat du budget restauration qui devrait lui revenir ? Le reliquat budgétaire n'est-il pas clairement identifié ?

Pour votre information, seuls les CE gérés par la **CFE-CGC** ont demandé et obtenu le reliquat du budget restauration des années antérieures, au bénéfice des salariés.

Qu'a fait notre CE DOCE et sa majorité FO CFDT ?

En laissant faire, les syndicats FO CFDT CGT et SUD sont complices de la Direction pour le détournement du budget ASC restauration et alimentent le manque de transparence.

Par cette déclaration fracassante, la **CFE-CGC** souhaite avancer sur ce dossier, car pouvoir disposer d'une bonne et saine alimentation est gage de bonne santé et d'équilibre pour les salariés du groupe.

Premier effet d'une bonne gestion : La mise en place d'une politique de subvention simple, équitable, transparente et commune. La subvention majorée à tous chez SCE et OFS depuis janvier 2019 sur les CE gérés par la **CFE-CGC** pour le bénéfice de tous les salariés.

Premiers constats : Au final un repas pris dans un restaurant collectif Orange coûte près de 12 € au budget restauration, contre à peine plus de 6€ dans un RIE/RIA externe.



Nos demandes : rendre le paiement possible en TR (Titre Restaurant) au sein de nos restaurants d'entreprise.

Permettre à tous de pouvoir bénéficier du budget restauration de façon équitable.

Nous sommes pour le maintien et le développement des restaurants d'entreprises, sauf cas particuliers, à la fois pour l'aspect pratique (sur place), la convivialité (pouvoir déjeuner avec ses collègues), assurer

une bonne qualité et équilibre des aliments.

Simplifier les règles et restituer le maximum possible aux ayant-droit (les salariés du groupe).

Alors, pour une autre gestion de la restauration collective, faites confiance à la **CFE-CGC**, et à son expérience acquise depuis 2007 au Comité d'Etablissement de SCE.

Vos
représentants
CFE-CGC
d'Orange en
Centre-Est

CFE-CGC

Jean Foulmer RS CE

Nos représentants

Djamila BOCK - 06 73 19 31 74
Alexis CHABROL - 06 45 92 28 78
Mourad BALLOUTI - 06 75 23 61 88
Jean-Pierre TESTI - 06 07 82 82 86
Alassane N'GAIDE - 06 76 77 64 38
Sylvie CRUSSIÈRE - 06 07 34 47 01
Philippe PARRENIN - 06 08 50 52 30
Christian MANCINI - 06 08 82 63 50
Florence OLLAGNON - 06 76 24 85 14
Gwen POULAIN - 06 80 23 06 58

Vous abonner gratuitement à nos publications

bit.ly/abtCFE-CGC

Nous suivre

 facebook.com/cfecgc.orange

 twitter.com/CFE-CGCOrange

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

bit.ly/annuaireCFE-CGC

Un syndicat pour qui je compte et sur lequel je peux compter.



Retrouvez nous sur <http://www.cfecgc-orange.org/do-centre-est/>

CFE-CGC Orange - 12, rue Saint Amand – 75015 Paris Cedex 15