

Intervention Bilan restauration

17 Octobre 2019

Les années se suivent et hélas se ressemblent. Une nouvelle fois, le bilan restauration 2018 qui nous est présenté ce jour n'est pas basé sur le périmètre du CE, comme le définit le chapitre 4 de l'accord portant sur la contribution patronale aux ASC et leur transfert de gestion vers les comités d'établissements, mais sur le périmètre national. De plus, avoir un bilan 2018 en fin d'année 2019, pire, en fin de mandature, n'est pas entendable et ne permet en aucun cas de pouvoir influencer sur la politique de restauration pour l'année en cours.

Nous regrettons de ne pas avoir de focus ni sur les salariés ni sur les restaurants de notre périmètre. Les infos étant disséminées sur l'ensemble des 91 pages de ce bilan. Il est anormal que nous n'ayons aucune vision propre à notre périmètre, nous aurions aimé la présentation de ce document en séance. Les dépenses à assiette s'élèvent à 92,90 M€, montant qui fluctue légèrement depuis 2013.

Nous notons que seul 58% du budget sert à subventionner les repas de nos collègues. Le reste étant dilapidé, sans aucune explication ni contrôle en frais de structure et d'exploitation. Les loyers, charges locatives, taxes foncières et charges de fonctionnement pèsent trop fortement sur le budget, représentant plus de 42% du budget en gestion déléguée.

Nous pouvons nous étonner que les salariés du site d'Avignon Bérégovoy se situant à 30 minutes à pieds de la cantine ne dispose pas de Titres restaurant, même cas sur Digne mais résolu tardivement après intervention en CE.

Que penser des 1 millions d'euro d'investissement dépensé sur le budget des ASC pour les cantines de St Mauront, St Pierre et cap soleil sans consultations des élus du CE et sans aucun contrôle.

C'est l'une des raisons pour lesquelles, la CFE CGC Orange tient à ce que les CE gèrent eux même les budgets de la restauration. C'est ce qu'elle fait là où elle est majoritaire.

On veut nous faire croire que les loyers et charges locatives seraient en diminution par rapport à l'année dernière, or à périmètre constant, nous constatons qu'ils ne baissent pas. Nous nous interrogeons sur la raison de refacturer une partie des taxes foncières alors qu'Orange n'est plus que locataire de ses bâtiments. Dans les charges locatives, on compte les charges liées aux fluides : eau, électricité, air... or une majorité de restaurants ne possèdent pas de compteurs individuels ce qui ne permet pas d'avoir un suivi précis et encore moins une facturation correcte.

Avec des frais d'admission aux restaurants d'un coût moyen de 9,75€ auquel il faut rajouter des frais d'exploitation et de structures faramineux facturés par le Pôle Expertise Restauration d'Orange de 7,04€/repas (quand les RIE/RIA les facturent aux alentours de 1,20€), nous remarquons que ce n'est pas une priorité pour la Direction que d'offrir un repas à moindre coût aux salariés de l'entreprise. Il ne faut donc pas s'étonner que les résultats du sondage restauration soient aussi mauvais et mettent en avant une insatisfaction sur le rapport qualité/prix.

La CFE-CGC s'inquiète également de la baisse de 1000 repas/jour servis dans les restaurants Orange, qui ont un impact non négligeable sur ces frais. En effet, moins on sert de repas, plus les coûts fixes par repas augmentent et plombent le montant des subventions des CE.

Selon les critères et standards de la restauration collective, le seuil de « viabilité » pour un restaurant est de servir entre 300 et 350 repas/jour. Or chez nous, 120 des 126 restaurants en servent moins que ce seuil. Et pire, près de la moitié en servent moins de 100 ! Dans ces conditions, il ne faut plus s'étonner de voir la Direction facturer et ponctionner les budgets des CE de près 90€/repas dans certains restaurants. Celui de Montreuil par exemple...Est-ce raisonnable et responsable ?

Comble de l'ironie, quand c'est son budget, la Direction sait plafonner les remboursements des repas du midi à 18€ lorsqu'ils sont pris en restauration classique mais quand c'est le budget des CE, on ne regarde pas à la dépense...Chacun appréciera, d'autant plus que la Direction, bien qu'ayant déjà été condamnée pour avoir détourné l'argent de la restauration à son profit, notamment en cherchant à évincer les CE de la gestion du budget de la restauration collective chez Orange, elle continue à confondre budget de la restauration collective (à la main des CE) avec le budget de remboursement des frais professionnels. Cette attitude est intolérable mais bizarrement toutes les Organisations Syndicales représentatives, à l'exception de la nôtre la CFE-CGC le cautionnent. Ces mêmes organisations ayant poussé le vice jusqu'à le faire inscrire dans le futur accord de gouvernance de la gestion mutualisée de la restauration. Les salariés apprécieront que la Direction préfère leur faire les poches qu'améliorer la qualité ou baisser le prix des repas proposés.

Seuls 2 restaurants servent plus de 1200 repas/jour. Ceux de Stadium et d'Orange Village. 2 sites où la gestion de la restauration a été reprise par les CE d'OFS et de SCE, CE à majorité CFE-CGC. Doit-on y voir un signe ? Leur politique de subventionnement, supérieure à celle pratiquée dans le cadre de la mutualisation, booste la fréquentation. S'il fallait le démontrer, baisser le prix du repas, draine forcément plus de passages.

La CFE-CGC s'étonne aussi que le choix des prestataires des restaurants soit à la seule main et au bon vouloir de la Direction sans y associer les CE ni les comités restaurant.

A l'analyse des « enquêtes mystère », on constate que plus d'un restaurant sur deux ne respectent pas les niveaux d'objectifs à atteindre et définis dans le cahier des charges. Comment expliquez-vous qu'aucune sanction ne soit appliquée ou qu'aucune remise en cause des marchés ne soit réalisée ?

Et comme la fraude est à tous les étages, nous constatons à nouveau cette année que des milliers de Titres Restaurant non nominatifs sont distribués. Pour quelles raisons les règles URSSAF ne sont-elles pas respectées ? Qui en profite ? Qui les octroie ? Les petits arrangements entre amis ont encore de beaux jours devant eux à priori...La Direction vient-elle de trouver une nouvelle forme de gratification sur le dos des budgets des CE ?

En conclusion, nous regrettons une nouvelle fois que le pôle restauration gère le budget qui lui est délégué par les Comités d'Etablissement, avec une vision simpliste qui se résume juste à tenter de dépenser le budget restauration s'élevant à 2,26% de la masse salariale, quitte à décider d'investissements ou de travaux qui n'ont pas lieu d'être. Le pilotage n'est jamais réalisé dans l'intérêt des salariés, qui n'en tirent aucun bénéfice que ce soit dans leur assiette ou sur leur ticket de caisse.

Il est temps de remettre les CE au cœur du processus de décision, que leurs prérogatives soient respectées et qu'ils décident par eux-mêmes de la politique restauration qu'ils souhaitent proposés aux salariés qu'ils représentent.

On ne peut plus continuer à gérer 95 millions d'euros, sans prendre en compte les habitudes de consommations et les nouveaux modes de travail actuel avec un accord obsolète, flou et sujet à toutes les interprétations.

Le principal élément « positif » qui ressort de ce bilan est un excédent de gestion cumulé de 10 721 765€ au niveau national (hors reliquat revenant au CE OFS). Les élus du CE de la DO Sud Est rappellent à la Direction que chaque Comité d'Etablissement est destinataire exclusif de la totalité de sa quote-part de la contribution patronale aux activités sociales et culturelles et que la restauration est considérée comme une activité sociale et culturelle.

L'analyse des comptes nous a permis d'estimer un reliquat d'un montant de 638 700 €, la CFE-CGC demande aux élus du CE DO Sud Est si la part de ce reliquat a bien été demandée et récupérée dans le budget de nos ASC, et comment elle a été utilisée.



cadres ou pas, vous pouvez compter sur nous !

www.cfecgc-orange.org
abonnements gratuits : bit.ly/abtCFE-CGC
tous vos contacts : bit.ly/annuaireCFECCG

