

Avis de la CFE-CGC Orange

19 septembre 2018

Acte de gestion, Résolution sur la restauration R-2018-09-03

Au-delà de la forme qui nous choque plus qu'elle ne nous surprend, l'amalgame continuels entre élus du CE et positions politiques des organisations syndicales représentatives et la collusion des genres, ne facilite pas la prise en compte réelle de l'intérêt du salarié et nous le déplorons fortement.

On nous propose aujourd'hui, nous élus du CE DTSI, d'entériner une « résolution », qui devrait plutôt être une « décision », mais bon ... proposée par les Organisations Syndicales CFDT, CFTC, CGT, FO, SUD suite au Comité de concertation nationale sur la restauration qui se serait tenu le 31 août 2018. Or il nous semble que la CFTC n'est pas conviée à ces réunions car non représentative.

Sur le fond du dossier et sur la gestion de la restauration au profit des salariés d'Orange, nous tenons à rappeler que nous avons toujours prôné une gestion responsable de la restauration. Nous sommes toujours favorables à la mise en place de mesures qui respectent ces trois fondements : équité économique, équité sociale et équité de traitement. D'ailleurs dans les CE pilotés par la CFE-CGC-Orange, nous avons mis en place une organisation sur la base des principes que nous défendons :

- permettre à toutes et tous de bénéficier du budget restauration de manière équitable ;
- restituer le maximum possible aux salariés, en limitant la fraude (ce qui évite tout redressement URSSAF pour le CE, et donc fiscal pour les personnels), en simplifiant les règles et en dématérialisant les titres (ce qui réduit les frais de gestion) ;
- maintenir et développer les restaurants d'entreprise, en particulier les restaurants Orange, qui offrent à la fois de la praticité (sur place), de la convivialité (on peut déjeuner avec ses collègues... ce qui est également bénéfique pour l'ambiance au travail et pour la productivité) et de la qualité nutritionnelle (on fait un repas plus équilibré à la cantine qu'avec un titre restaurant à 9 €).

Vous nous parlez de responsabilité et de rigueur, en mettant en avant qu'une partie de l'excédent 2017, qui s'élève à 6 218 000 € va permettre également de financer les tickets restaurants des télétravailleurs. Or lors de la réunion de concertation du 31 août à laquelle vous faites référence fait état d'un coût prévisionnel, en année pleine, de 3 100 000 € pour la revalorisation de chaque plafond de 7 000 € et l'augmentation de 10 cts de subvention pour tous mais aussi et surtout d'un coup de 6 271 000 € pour la mise en place des Titres Restaurant aux télétravailleurs soit autant pour cette mesure que le reliquat total. Où comptez-vous trouver les 3 millions manquants pour mettre en œuvre vos propositions ? De là à faire des plans sur la comète ... on croit rêver.

Il faut arrêter de mentir aux salariés en leur faisant croire que le système de restauration actuel est viable et pérenne. C'est faux et vous le savez ! Il faut s'attaquer au vrai problème, qui n'est pas le niveau de subvention à octroyer à tel ou tel salarié en fonction de son niveau de salaire mais au fléau qui gangrène depuis trop longtemps la restauration, ce sont les frais de gestion astronomiques qui rappellent-les ont bondi de 50% en 10 ans.

Dissocier l'augmentation de la subvention du reste de la proposition nous aurait amené à voter favorablement mais en l'espèce nous ne pouvons engager notre responsabilité sur des décisions qui mettraient en faillite le système actuel par un dépassement de budget non maîtrisable.

Nous nous abstenons donc sur la proposition de décision qui nous est proposé aujourd'hui sous cette forme et demandons que la quote-part du reliquat de gestion Restauration 2017 soit reversée à notre CE au prorata des effectifs, afin qu'il bénéficie directement à nos salariés sous forme de prestation ASC et ne finisse en dilapidation stérile dans des frais de gestion ubuesques ou ne bénéficie qu'à ceux qui n'ont pas encore déserté les restaurants Orange. Il faudrait d'ailleurs se préoccuper de cette hémorragie et mettre en place les mesures correctives nécessaires. Depuis 2016 et le début de la mise en œuvre de la carte Multi-Services (CMS) nous exigeons que les prestataires de restauration ne puissent pas appliquer la subvention à un salarié qui ne devrait pas en bénéficier en supprimant ce que vous appelez la « touche Orange ». Pourquoi avoir attendu plus de 2 ans pour nous rejoindre sur cette position ?

Pour une restauration plus consistante, nous continuerons de militer pour :

- La reprise du pilotage des budgets de la restauration par tous les CE, garantissant transparence et efficacité, et un meilleur contrôle des RIE/RIA externes, pour que seuls les salariés d'Orange bénéficient de la subvention des repas.
 - Permettre à chacun et chacune de choisir sa manière de consommer son budget restauration, en modulant entre cantine, titres restaurant et mise à disposition dans le compte personnel des ASC basé sur le principe équitable du Tableau Magique.
 - Un SI RH plus performant et des titres restaurant dématérialisés, pour permettre leur extension aux télétravailleurs et télétravailleuses en toute légalité et dans la maîtrise budgétaire.
 - Que toutes les restaurants Orange deviennent des RIE et acceptent les titres restaurant en paiement pour les externes.
 - Passer d'une logique « restauration pause méridienne » à une palette de services étendus (permettre aux personnels en horaires décalés de manger à la cantine, développer des formules « snacks » complémentaires...)
-