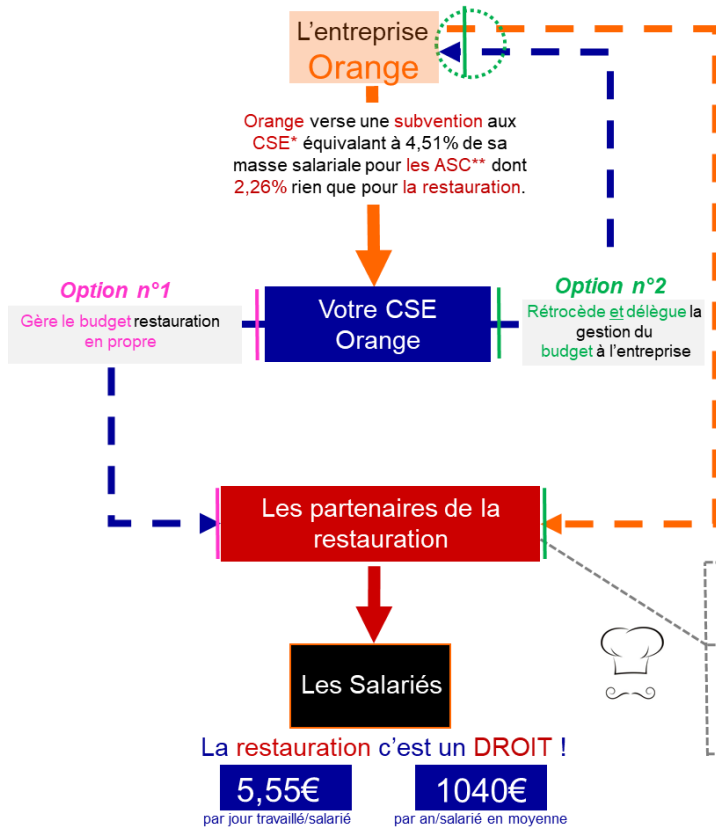


Comment l'activité restauration fonctionne chez Orange ?



* CSE : Comité Social et Economique

Le Comité Social et Economique (CSE) est une instance dont le rôle est de représenter les salariés auprès de l'employeur. Il est chargé de s'assurer de la prise en compte de leur intérêt dans certaines décisions de l'entreprise. Depuis 2020, le CSE a remplacé l'ensemble des institutions représentatives élues du personnel, et notamment les délégués du personnel, le comité d'entreprise et le CHSCT.

** ASC : Activités Sociales et Culturelles

Ces prestations, destinées à améliorer la qualité de vie et le bien-être au travail, sont les plus avantageuses possible afin de se faire accessibles au plus grand nombre. Des avantages qu'il convient d'octroyer à tous les ayants-droit sans exception. Financement de prestations de tous types : sports, culture, voyages ... mais aussi restauration ...

Cantines Orange en partenariat

Restaurants Inter-entreprises (RIE) ou inter-administratif (RIA)

Partenaires autres

Ex :

et/ou Accords de partenariat signés entre des restaurants indépendants et le CSEE demandeur

En gestion propre ou en délégation les CSE sont responsables comptablement et juridiquement devant la loi !
En cas d'écarts, les élus peuvent faire l'objet de sanctions pénales !

Le financement des repas d'entreprise se fait dans un cadre légal très réglementé

Les faits marquants de la restauration Orange



- A partir de 2005**
Le Budget de restauration est délégué à Orange. L'entreprise gère en totale autonomie le budget et refuse de répondre aux demandes de précisions formulées par la CFE-CGC concernant les dépenses.
- Entre 2011 et 2015**
Condamnation d'Orange à plusieurs reprises pour mauvaise gestion du budget restauration
- 2018-2019**
Le CSE OFS mandate le cabinet « Technologia » pour comprendre le modèle de restauration Orange. Le rapport met en évidence les coûts exorbitants et injustifiés sans lien avec ce qui se pratique sur le marché
- Mai 2019**
Nouvel accord de restauration qui limite le droit des CSEE à gérer eux même les budgets, qui ne règle pas du tout les problèmes de surfacturation et non maîtrise des budgets => la CFE-CGC ne signe pas et conteste l'accord en justice
- Décembre 2019**
Orange coupe la subvention en caisse pour les salariés CSE OFS.
Le bureau du CSE met en place :
 - Un processus de remboursement manuel provisoire
 - Les Tickets Restaurant pour tous
 - L'accélération du recrutement de nouveaux restaurants interentreprises
- Octobre 2020**
La CFE-CGC est entendue par Orange. Réflexion en cours pour renégocier l'accord de restauration

Le 17/12/19 comment tout a basculé ?

Le 16/12/19 se tenait un CSEE OFS réunissant les membres représentants du personnel et ceux de l'entreprise. Le sujet de la restauration a été abordé ...

Dans la nuit du 16/12/19 au 17/12/19

Nous n'avons pas signé l'accord de restauration. Nous considérons qu'il est inéquitable, qu'il ne respecte pas la loi et qu'il n'est pas à l'avantage des salariés. Pourriez-vous nous assurer que rien ne va changer demain pour les salariés, le temps qu'on trouve une solution ensemble ?

On ne peut pas vous dire. Faut qu'on voie avec la CNR*. On prend le point et on revient vers vous.

Représentants du personnel à la majorité

Représentants de l'entreprise



1

* CNR = Comité Nationale de la Restauration (organe interne à Orange)

La CFE-CGC n'a pas signé l'accord de restauration. Ils n'ont plus de droits ! On leur fait savoir ?

Pas besoin ! On coupe directement toutes les subventions en caisse. Les salariés vont payer plein pot. La CFE-CGC n'aura pas d'autre choix que de signer l'accord !!!

2



Entreprise



Subvention en caisse pour les salariés



CNR

Suite à cette coupure effectuée par Orange et la CNR ... La CFE-CGC réagit dès le 17/12/19 en moins de 4H pour préserver les salariés

Et depuis la situation perdue ...

Pourquoi avez-vous coupé la subvention en caisse ? Ca me coûte très cher ! A cause de vous je ne peux plus manger à la cantine avec mes collègues dans des conditions normales !

Nous ne sommes pas à l'origine de la coupure. Nous n'avons aucun moyen d'action !?

Nous avons créé un process de remboursement pour minimiser les impacts. Ce process ne pourra pas excéder les 3 mois d'existence car l'URSSAF est très regardante.

Salariés surpris et mécontents

Représentants du personnel CFE-CGC

3

On a un problème ! La CFE-CGC a créé un modèle de traitement manuel de la subvention restauration qui permet de rembourser les salariés en moins de 48H.



On a un autre problème, les tickets en caisse des cantines Orange font apparaître TOUS les coûts que nous facturons. Notamment les 7,04€ que nous n'avons jamais justifiés et qui n'ont aucun libellé sur nos factures ... Sic !

4



CNR



Entreprise

Il faut jouer la montre. En espérant que les salariés vont suffisamment faire pression sur la CFE-CGC pour les inciter à signer l'accord. A défaut, espérons que les autres Organisations Syndicales sauront mettre la pression sur la CFE-CGC ...

La mutualisation présentée comme vertueuse n'est ni fiable, ni viable...



La mutualisation vient du latin « mutuus » signifiant « qui s'échange » ou encore « réciproque »

En Français « Mutualiser » c'est mettre en commun des ressources pour qu'elles profitent équitablement à tous !



Chez Orange la mutualisation signifie : « Comment mettre en place un mode de fonctionnement et des coûts qui permettent de se réattribuer intégralement un budget censé profiter à tous les salariés ».

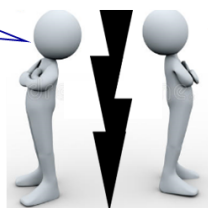
Sous couvert de la mutualisation :

- L'intégralité du budget est consommé par 33% des salariés seulement !
- Si 100% des salariés mangeaient dans les cantines Orange l'intégralité du budget serait consommé en 4 mois. A défaut, il faudrait x3 le budget pour tenir l'année !

Focus sur le refus motivé de la CFE-CGC de signer l'accord restauration

« Je veux divorcer et reprendre ma liberté car tu m'as trompée, flouée et que la justice t'a condamné à 2 reprises ! »

« Sans problème, tu es libre de partir, c'est ton choix, mais je garde la maison, les enfants, la voiture et les comptes bancaires ! Maintenant c'est toi qui vois »



Les CSEE
Non délégués
Non signataires
de l'accord

L'entreprise
Orange

Traduction

Nous voulons gérer le « budget restauration » en autonomie afin de :

- Contrôler, maîtriser, optimiser les coûts
- Permettre à 100% des salariés de bénéficier de 100% de leur droit à la restauration
- Etre libres de proposer le choix aux salariés
- Ne plus faire supporter des coûts exorbitants aux salariés dans les cantines Orange, qui grèvent leur budget et amputent leurs droits

Traduction

« Vous n'avez pas signé l'Accord sur la restauration* de mai 2019 dans lequel il est mentionné :

- Rétrocession/délégation obligatoire du budget restauration intégralement
- A défaut, perte pour tous les salariés de votre périmètre de la subvention en caisse (ils paieront « plein pot »)
- Tickets restaurants non autorisés dans les cantines Orange
- Si vos « ouvrants droit » passent en Tickets Restaurant → Perte de la subvention dans les cantines Orange.

* « Accord portant sur la gestion de l'activité sociale et culturelle de restauration au sein de l'UES Orange »

Les coûts exorbitants dans les cantines Orange ne se justifient pas !

Tarif moyen d'un repas Orange
versus les autres entreprises du CAC 40

Exemple d'un repas dans
un restaurant 



* Tarif moyen constaté auprès
d'autres entreprises du CAC 40
Cf : rapport 



8,49 €

Le coût total
du repas

3,47 €

Reste à charge
pour le salarié

Dans certains cas la démesure est
stratosphérique !

Exemple cantine Orange de Montreuil :

Même si vous voyez sur votre ticket de caisse un
prix compris entre 4 et 5€, le coût moyen est de :

86€/salarié/repas !!!!

C'est inacceptable !!

Le budget des salariés ne peut être ponctionné de
la sorte sous couvert de la mutualisation ou de la
délégation, procédés présentés comme vertueux
alors qu'ils ne le sont pas !

Les tickets de caisse dans les cantines Orange ne respectent pas la loi

Les tickets de caisse dans les cantines Orange font
apparaître* un montant de **7,04€**** sans aucune
justification ...



Alors que la loi stipule que ...

« Toute facture est une note détaillée (...). Pour être
valable, elle doit comporter un certain nombre de
mentions obligatoires, sous peine d'amende. La
facture doit entre autre faire apparaître un décompte
détaillé de chaque prestation et produit fourni ».

* depuis l'arrêt des subventions en caisse décidée par l'entreprise
vous voyez ce que vous coûte vraiment un repas dans les
cantines Orange

Exemple : La cantine Orange
de Lognes



Prenons un autre exemple :

Accepteriez vous de payer
une facture dont **39%** du
montant reposerait sur une
ligne sans aucun
justificatif/libellé ?



Dans certaines cantines Orange
accueillent des salariés d'autres
sociétés ... qui ne sont pas soumis
aux frais exorbitants/injustifiés
appliqués aux salariés Orange !!!
(ex : cantine de Lognes)

Le salarié
Orange 7,04€/repas

Versus  Pourquoi ?



1,20€/repas

Pourquoi le système donnait l'impression de fonctionner jusqu'à maintenant ?

Jusqu'à fin 2019



en moyenne
4,80€
/repas

Ce que le salarié
voyait sur sa facture



La subvention en caisse permet
d'éviter des factures avec peu de
détails qui ne laissent apparaître que
le « reste à charge » du salarié.

Le flux financier est automatique. Il
ne produit aucune pièce comptable à
saisir par le CSEE = l'URSSAF ne
s'en mêle pas

Depuis fin 2019



en moyenne
18€
/repas

Ce que le salarié
voit sur sa facture



La fin de la subvention en caisse
provoque l'affichage de tous les
coûts facturés par l'entreprise. Le
salarié voit alors le vrai coût d'un
repas dans les cantines Orange.

Saisie du ticket de caisse par le
CSEE qui devient 1 pièce
comptable vérifiable par l'URSSAF

Subvention ou pas

le vrai coût facturé par Orange
depuis des années est :

> 18€/repas/salarié en moyenne.

Avant ça ne se voyait pas, c'est tout !

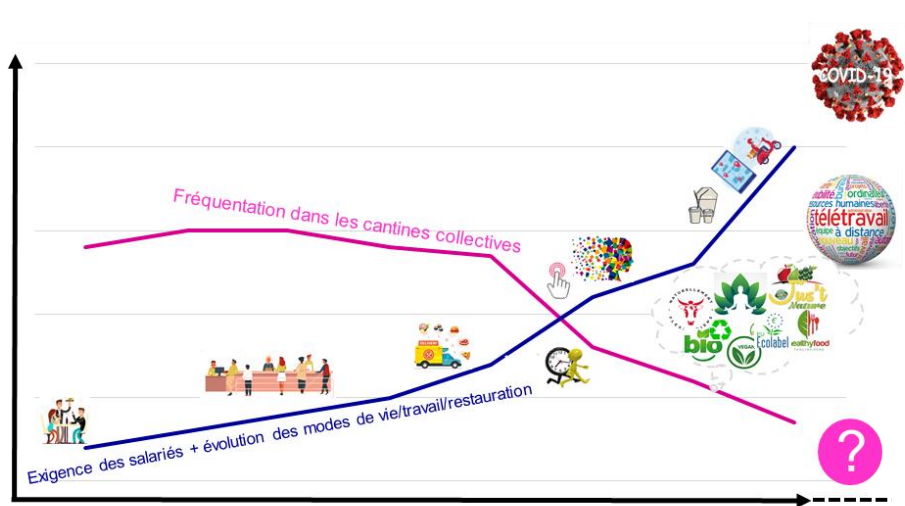


-400€/an

Droits ASC
dont
restauration
des salariés

par salarié en moyenne

La restauration collective un enjeu qui dépasse le cadre d'Orange



Restauration collective : AGROMedia.fr
les grandes tendances de 2016 Le 14/09/2016
 « La restauration collective = nombreux défis. Les métiers évoluent. Les contraintes sanitaires, mais aussi administratives et techniques sont de + en + contraignantes. L'excellence culinaire est de + en + recherchée. La tendance à la territorialisation de l'approvisionnement représente un réel défi pour les industriels. Ce secteur, doit désormais se mettre au bio, au local et sur la vague du digital ».

Sodexo digère mal la baisse durable de ses activités
 Le géant de la restauration collective est contraint de se restructurer et de déprécier des actifs
Économie Le 11/09/2020

Économie Le 01/10/2020

Elior va supprimer 1888 postes en France dans la restauration d'entreprise
 « La branche restauration d'entreprise d'Elior a vu son activité se contracter de 45% en raison de la crise sanitaire : à la période de confinement, où elle était quasi nulle, a succédé une reprise très molle. Les restaurants d'entreprises sont aujourd'hui largement désertés en raison d'un recours accru au télétravail, qui représente en moyenne « plus de deux jours par semaine ».



La CFE-CGC est profondément attachée depuis plusieurs années à défendre une restauration collective de qualité et au juste prix.

Pour accompagner les mutations qui s'imposent à nous, la CFE-CGC veut proposer des solutions alternatives souples, évolutives, équitables et adaptées à la situation de **TOUS les salariés**.

Un travail à terminer ensemble maintenant pour un retour à la normale !



Donner du sens, trouver et proposer des solutions autour de la restauration pour un retour rapide des salariés dans les cantines Orange !

Continuer à œuvrer dans l'intérêt de tous les salariés de manière aussi discrète qu'efficace !

Refuser de céder :

Favoriser :

Réunir TOUS les acteurs de ce dossier et se poser les vraies questions dans l'intérêt des salariés :

- 100% des salariés doivent pouvoir bénéficier de 100% de leur droit
- 100% des salariés doivent pouvoir choisir leur restauration en fonction de leurs souhaits et de leur actualité
- 100% des salariés qui souhaitent se restaurer dans une cantine Orange doivent pouvoir le faire à tarif attractif
- 100% du budget alloué par l'entreprise doit revenir aux salariés.

Sans les coûts prohibitifs pratiqués par l'entreprise c'est un budget supplémentaire de : **400€/an/salarié** que vous pourriez allouer à vos droits restauration et/ou ASC.



Redéfinir avec Orange les contours de l'accord de restauration afin de :

- Respecter la loi et les règles URSSAF
- Faire appliquer des coûts/tarifs qui correspondent aux pratiques pour la restauration collective en France.
- Proposer un modèle de restauration qui tienne compte de l'évolution du marché et des modes de consommation.
- Favoriser l'équité/l'égalité de traitement entre les salariés (aujourd'hui : un salarié qui utilise les tickets restaurants bénéficie d'une subvention de 5,55€/jour, tandis que pour le salarié qui déjeune dans une cantine Orange sa subvention est de 14€ en moyenne ...)



TOUS gagnants !



Retour dans les cantines Orange dans des conditions raisonnables et avantageuses pour tous !



Notre mission « œuvrer et défendre au mieux vos intérêts au-delà de toute logique partisane ». Nous restons à votre écoute !

