

L'usine à gaz tourne à plein régime !

Episode I : la restauration mutualisée

juin 2020

La Restauration fait partie des ASC. Depuis leur mise en place en 2005, les CE, puis les CSE (sauf ceux gérés par la CFE-CGC orange) ont fait le choix d'en déléguer la gestion à la Direction.

Ce système de « restauration mutualisée », comme la Direction et les CSE ayant renoncé à leurs droits le dénomment, est construit sur un (si l'on peut dire) modèle économique, bien près de s'effondrer... Et le tout récent accord restauration signé par 4 organisations syndicales, va sans doute en précipiter la chute.

► Plus personne aux fourneaux

Face à la crise que nous traversons, la Commission Nationale Restauration (CNR) et la Commission Technique Nationale Restauration (CTNR), instances fantoches issues de l'accord restauration de mai 2019 et présidées par les représentants des OS signataires, **incapables pendant toute la durée du confinement de mettre en œuvre la moindre solution restauration auront prouvé leur incompétence.**

Pire, comme les salariés sous convention de télétravail étaient avantagés puisqu'ils bénéficiaient de titres restaurants (TR), la Direction, au prétexte d'égalité de traitement leur en a, de façon unilatérale et en dehors de toute règle de droit, retiré l'usage.

Un début de commencement de solution

Plus de 4 mois après que le confinement a été instauré, une « indemnité repas » sera finalement versée sur la paie de... juillet, mais cette prime ne tiendra compte que de la période allant du 16 mars au 11 mai inclus pour les salariés qui n'ont pas pu bénéficier de leur TR papiers. Vous arrivez à suivre ?

C'est d'ailleurs l'URSSAF qu'il faut remercier pour cette solution. Les services de l'Etat, comme ils l'ont fait pour toutes les autres entreprises, ont accepté un peu de souplesse « fiscale » pour permettre aux entreprises dépassées n'ayant pas adopté les TR dématérialisés de verser une prime sur les fiches de paye. La Direction d'Orange a juste dû faire des pieds et des mains pour justifier son incurie.

Cocasse de voir certaines OS se prévaloir d'une action de la Direction pour obtenir un droit déjà acquis.

Quelle est, dès lors, l'utilité de ces comités Théodule ?

3 nouvelles instances issues de l'accord restauration si on ajoute la Direction De la Restauration (DDR) présidée par Orange ; pas moins d'une trentaine de membres et salariés pour faire tourner la machine et les moyens qui vont avec : des frais de gestion qu'on retire de la bouche des personnels.

Pendant la crise, ces différents « comités » ont plus servi à évaluer la qualité des rares sandwiches distribués qu'à mettre en place des décisions opérationnelles pour préserver le pouvoir d'achat des salariés et envisager des scénarios post-confinement de réouvertures des restaurants.

Une mise en œuvre indigeste

La complexité de mise en œuvre de la solution « CNR » est telle qu'à la moindre communication, c'est la pagaille !

En 48h, pas moins de 3 push mails avec 3 expéditeurs différents, envoyés aux ouvriers-droit des CSEE mutualisés et personne n'y comprend rien : faut-il valider le nombre de jours ? Va-t-on me verser de l'argent ou m'en prendre ?

Plus un système est complexe, plus on abandonne en cours de route et donc moins on en profite... De là à penser que c'est le but...

► Efficacité, réactivité, bonne gestion : c'est possible !

La CFE-CGC Orange a fait la démonstration qu'on pouvait gérer la crise de façon simple et efficace. L'objectif était de maintenir la subvention restauration pour tous les salariés et chaque jour travaillé :

En 24h, dès le matin du 16 mars, les CSEE OFS et SCE, qui gèrent directement leur budget restauration, ont su mettre en place de nouvelles règles simples, claires et accessibles pour tous leurs ouvriers-droit, sans coût supplémentaire pour l'entreprise ni augmentation de charge de travail pour nos collègues des CSRH et les managers...

Et sans grever non plus votre budget restauration, bien au contraire, puisqu'en télétravail, chez le client ou sur site, les salariés des deux périmètres ont pu bénéficier de pas moins de 120€/mois de pouvoir d'achat supplémentaires que ces Titres Restaurant ont représentés.

OFS et **SCE**, qui ont mis en place dans leurs 2 CSEE un système vertueux, avaient d'ailleurs immédiatement proposé aux élus des autres CSEE de mettre à leur disposition leur solution de gestion et d'attribution des TR pour donner un accès rapide à tous les salariés, quel que soit leur périmètre.

Ils ont reçu une très dogmatique fin de non-recevoir, sans plus de discussion, au résultat que les collègues dépendant de la gestion mutualisée ont vu sauter tous leurs droits restauration pendant le confinement !

► La restauration après le Covid19

Quelle restauration après le 11 mai ?

Face à l'incertitude sur le rythme des réouvertures et retours sur site et avec l'annonce par Orange qu'une majorité de salariés restera en télétravail tout l'été, les 2 CSEE OFS et SCE ont pris la décision de poursuivre la mise à disposition des TR pour tous leurs ouvriers-droit, qu'ils soient en télétravail ou sur site. Et, depuis le début de la crise, nos élus réfléchissent, bien sûr, à la restauration d'après.

Pour les périmètres sous mutualisation, c'est le grand mystère.

Rien n'a été anticipé et une nouvelle fois, les 4 organisations syndicales signataires appellent la Direction Orange à l'aide expliquant qu'à partir du 11 mai leur budget ne permet pas de financer dans le même temps la restauration collective pour ceux qui ont repris le chemin du bureau, ET une indemnité pour ceux qui continuent de télétravailler. Et pour cause la Direction d'Orange facture des millions d'euros de loyers au budget de la restauration et ce illégalement. La CFE-CGC a déposé plusieurs plaintes pénales.

Flop chefs...

Les élus des CSEE qui ont fait le choix de la mutualisation sont dépouillés de leurs prérogatives au profit des organisations syndicales signataires de l'accord restauration.

Les responsabilités sont diluées au travers des différentes instances présidées par les OS. Ces mêmes instances qui, incapables de mettre en œuvre des solutions pour aider les salariés pendant le confinement, rejettent la responsabilité de leur défection sur une Direction qui, elle, se réfugie derrière l'usine à gaz issue des accords qu'ils ont tous signés...

Réouverture des restaurants collectifs : le casse-tête qu'il faut résoudre.

La réouverture des restaurants collectifs Orange ou RIE met les prestataires dans une situation économique très compliquée. Au-delà du coût des aménagements pour permettre au public et aux salariés de respecter les gestes barrières et la distanciation physique, leur capacité d'accueil se voit en plus réduite de 50%. Si l'on ajoute à cela le taux de remplissage des sites Orange, à la baisse lui aussi, et le manque de visibilité sur leur réouverture, le calcul est très vite fait : la situation ne leur permettra plus d'assurer leur seuil de rentabilité !

Le risque à court et moyen terme est donc a minima une explosion des frais d'admission que le seul budget restauration ne pourra pas couvrir. Tous les acteurs de la restauration à Orange le savent pertinemment.

Le budget actuel ne permet déjà pas de financer 1 repas par jour travaillé par salarié sur une année et le système ne tient que parce qu'il ne profite qu'à 25% d'entre vous ! Si tout le monde voulait utiliser sa subvention restauration pour chaque jour travaillé, le système s'effondrerait.

Et ce n'est plus la seule CFE-CGC Orange qui le dit ! Dans leur dernière communication 2 OS signataires au moins expriment clairement leurs inquiétudes sur ce sujet.

Le déni n'est plus une option il faut agir !

La situation mériterait que tous les acteurs, Orange, CSEE déléguant ou non, les entreprises de restauration collective... se mettent autour de la table des négociations et mettent en place les réformes nécessaires dans l'intérêt de tous.

La CFE-CGC Orange y est prête ! Personne n'aura le loisir d'attendre encore 4 mois !

(À suivre : Episode II : les ASC mutualisées)

La CFE-CGC Orange revendique

- Une gestion saine et responsable de la restauration collective en luttant contre les frais de gestion excessifs et les loyers facturés par la DRH pour rendre du pouvoir d'achat aux personnels, environ 330€ par personne...
- Une simplification des processus, des règles et des modalités de perception des subventions restauration.
- La possibilité pour chacun d'entre vous de choisir entre subvention directe à la cantine ou subvention sur la carte Titres Restaurant comme c'est déjà le cas chez OFS et SCE et, dans les restaurants Orange, le pouvoir de payer avec ses titres Restaurants.

Vos correspondants

Xavier PODEVIN – 06 87 60 86 75
Fatima HAMADI – 06 73 71 94 33
Gil PROCUREUR – 06 81 03 95 46
Patrick EONO – 06 45 87 75 89



cadres ou pas, vous pouvez compter sur nous !

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

