



# COMPRENDRE & AGIR

## Restauration : mettons les pieds dans le plat !

Comment permettre à toutes et tous de bénéficier équitablement d'un budget passé de 500 à 1000 € par personne et par an depuis que la CFE-CGC Orange a soulevé le couvercle des marmites ? Mettons-nous à table !

► **Au menu** : le rôle de vos CE, les restaurants d'entreprise, les titres restaurant.

### C'est à votre CE de subventionner vos assiettes

La restauration est une activité sociale et culturelle (ASC) dont la gestion [relève des prérogatives des Comités d'Établissement \(CE\)](#). A la mise en place des premières instances représentatives du personnel chez France Télécom, un accord de transition a été signé en 2005, laissant la gestion de la restauration collective à la Direction le temps que les CE s'organisent. Mais cet accord est contraire à la loi, et ne peut subsister dans la durée. [Les élu-e-s CFE-CGC l'ont dénoncé](#) dans les CE où ils et elles sont majoritaires (SCE/Orange Business Services depuis 2007, Orange France Siège depuis fin 2017), après avoir constaté qu'une partie de l'argent était détournée par la Direction, afin de reprendre la gestion du budget restauration.

#### 94 millions d'euros par an

Le montant du budget des ASC est défini en % de la masse salariale. Suite [aux procédures judiciaires menées par les élu-e-s CFE-CGC Orange](#), les Juges ont défini qu'à compter du 1<sup>er</sup> janvier 2013, le montant global de la contribution d'Orange aux ASC serait de 4,51% de la masse salariale de l'UES Orange, **dont 2,26 % au titre de la restauration collective** (contre 1,5 % précédemment).

En 2017, le budget global de la restauration a été de 94 millions d'euros, 1 039 € par personne et par an ([contre environ 500 € en 2008](#)), soit environ 6 € par jour travaillé. L'action des élu-e-s CFE-CGC au CE de SCE a donc bénéficié à tous les personnels d'Orange, tandis que la sécurisation juridique du budget restauration assure la pérennité des cantines.

**S'il permet d'offrir à tous et toutes un niveau de restauration correct, le budget n'est pas extensible : il est donc fondamental de définir des règles de distribution équitables, d'optimiser la gestion et d'éliminer la fraude, pour que tous les personnels bénéficient de la contribution au repas à laquelle ils peuvent prétendre.**

#### Dans les CE pilotés par la CFE-CGC-Orange

Le budget restauration est géré par les élu-e-s du CE depuis fin 2016 à SCE (Orange Business Services), et est en cours de reprise à Orange France Siège. La gestion opérationnelle des cantines reste pilotée par la Direction. Dans les autres établissements, tout est géré par la Direction. Vous voulez comparer ?

#### Gestion par les élu-e-s CFE-CGC

#### Gestion par la Direction

##### Restaurants d'entreprise

Même subvention pour toutes et tous, équivalente aux frais d'admission et inscrite dans la carte multiservices. En place depuis fin 2016 à SCE, prévu pour janvier 2019 à OFS.

Contrôle mensuel des repas pris dans les restaurants d'entreprise (Orange ou externes), par recoupement entre le fichier de caisse et le fichier à jour des effectifs de l'établissement, ce qui empêche la fraude à la subvention et augmente les surplus reversés dans le compte personnel des ASC.

Subvention selon le Salaire Global de Base (SGB), qui crée des inégalités entre salarié-e-s de droit privé et fonctionnaires pour lesquels les bases de calcul sont différentes.

Les subventions majorée et majorée+ ne sont pas prises en compte dans certains RIE/RIA externes.

Les bénéficiaires de la subvention majorée+ voient régulièrement son montant amputé par un complément URSSAF sur leur ticket.

Aucun contrôle nominatif des repas pris dans les restaurants d'entreprise ni des subventions accordées.

##### Titres restaurant

Sur les sites ne disposant pas d'un restaurant d'entreprise à moins de 15mn, distribution de titres restaurants à tous les personnels, y/c celles et ceux en télétravail.

Basculement progressif sur carte électronique personnelle, qui simplifie la gestion : la régularisation de fin d'année allège le travail des managers qui n'ont pas besoin de compter les tickets distribués chaque mois selon les jours de présence effective des ayant-droit.

Distribution de titres restaurant aux personnels rattachés à un site ne disposant pas d'un restaurant d'entreprise à moins de 15mn.

Pas de titre restaurant pour les personnels en télétravail (lire p 4).

Titres restaurant papier, sur lesquels la fraude est facile (achat de titres anonymes), et dont la gestion est très lourde pour les managers.

##### Surplus budgétaires

Les surplus dégagés par la limitation de la fraude et des frais de gestion sont reversés dans le compte personnel ASC du [Tableau Magique](#), avec des montants plus élevés pour les classifications percevant les salaires les plus faibles.

Aucun surplus reversé en ASC actuellement (ils sont toujours dans les caisses de la Direction en attendant une concertation sur leur usage).

Les élu-e-s CFE-CGC Orange ont mis cette organisation en place sur la base des principes qu'ils et elles défendent :

- permettre à toutes et tous de bénéficier du budget restauration de manière équitable ;
- restituer le maximum possible aux ayant-droit, 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 cantines 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 €).

## Dans l'arrière-cuisine de vos cantines

### Les personnels Orange peuvent déjeuner dans 406 restaurants d'entreprise

- **130 cantines dans les locaux d'Orange** : le pilotage des prestataires est assuré par la Direction d'Orange (pôle restauration). Ces cantines peuvent devenir des Restaurant Inter-Entreprises et signer des conventions avec d'autres entreprises pour recevoir leurs salarié-e-s.
- **276 RIE / RIA (Restaurant Inter-Entreprises ou Restaurant Inter-Administrations)** : gérés par d'autres acteurs, avec lesquels la Direction d'Orange a passé des conventions pour qu'ils accueillent les personnels d'Orange.



### Garçon, l'addition !

Perplexe devant votre ticket de caisse ? Il comporte 3 rubriques :

- + Les denrées alimentaires que vous avez choisies.
- + Les frais d'admission, qui correspondent aux coûts fixes d'exploitation du restaurant par le prestataire (personnel et gestion), divisés par le nombre de repas servis en moyenne chaque jour dans le restaurant considéré.
- La subvention de votre CE, déduite du total que vous payez.

### La 4<sup>ème</sup> rubrique qui vous coupe l'appétit

La subvention des repas bénéficie d'exonérations de cotisations sociales. [L'URSSAF impose donc des règles strictes](#), sur la base d'un montant forfaitaire défini chaque année pour l'avantage nourriture offert aux salarié-e-s. Pour 2018, il est de 4,80 € par repas.

Le ou la convive doit en payer au moins la moitié (donc 2,40 €). Si ce montant n'est pas atteint, un complément s'ajoute sur le ticket de caisse. Or, de nombreux collègues doivent payer ce complément, plus particulièrement celles et ceux qui devraient recevoir la « subvention majorée+ »... et reçoivent donc moins de subvention que prévu !! L'histoire ne dit pas qui au final bénéficie du complément payé par le convive. Le prestataire ? La Direction ? En dépit de nos questions à la Direction, le mystère subsiste !

### Ce qui n'apparaît pas sur le ticket

Pour connaître le prix total d'un repas, il faut encore ajouter les coûts de gestion non liés au prestataire : le loyer du local dédié à la restauration, les « fluides » (eau, gaz, électricité), les frais éventuels d'adhésion au restaurant d'entreprise (dans le cas des restaurants externes), les frais de gestion du pôle restauration d'Orange qui pilote l'activité. Ces coûts ne figurent pas sur le ticket, mais s'imputent bel et bien sur le budget global de la restauration.

### La subvention gérée par la Direction

Dans les établissements dont les CE ne sont pas pilotés par des élu-e-s CFE-CGC Orange, le [montant de la subvention](#) est défini par la Direction, en fonction de votre salaire global de base et selon la grille suivante, qui s'applique depuis le 1<sup>er</sup> juillet 2017 :

revenus annuels (SGB)	montant de la subvention
> 38 000 €	subvention simple = admission - 1 €
≥ 28 000 € et ≤ 38 000 €	subvention majorée = admission + 0,10 €
< 28 000 €	subvention majorée+ = admission + 1,10 €

Le niveau de subvention auquel vous avez droit est inscrit dans votre carte multiservices (CMS), qui sert, *en principe*, de badge d'admission et de paiement dans les restaurants Orange.

### Laisser la Direction gérer vos cantines ? Risques de mauvaise tambouille !

#### Absence de négociation

Non seulement l'accord de 2005 est illégal, mais il laisse la Direction gérer seule un budget qui appartient aux personnels, sans contrôle de vos représentants et représentantes : il ne prévoit aucune négociation, mais une simple « concertation ». La Direction conserve donc la haute main sur la restauration. Cela lui permet d'habiller les chiffres comme elle l'entend, de piloter les prestataires à sa manière, comme de décider seule des travaux entrepris dans les restaurants (ouvertures, entretien, rénovation, mise aux normes...). S'ils sont inutiles ou mal négociés, c'est autant d'argent ponctionné sur le budget dédié à la subvention de vos repas. S'ils ne sont pas faits à temps, le risque est de ne plus pouvoir y installer de prestataire... et de voir des cantines fermer.

#### Addition salée

En moyenne, un repas pris dans une cantine Orange coûte près de 12 € au budget restauration, contre un peu plus de 6 € dans un RIE/RIA externe. D'où vient la différence ?

- **Loyers prohibitifs** : la Direction facture des loyers beaucoup plus élevés que ceux payés par les RIE/RIA externes. Pour le propriétaire d'un immeuble de bureaux, proposer un restaurant interentreprises lui permet de trouver plus facilement des locataires. Il facture donc moins cher le m<sup>2</sup> « cantine » que le m<sup>2</sup> « bureau ». Mais pour la Direction d'Orange, surfacturer les m<sup>2</sup>, c'est au contraire le moyen de récupérer à son profit une partie du budget ASC qu'elle est censée distribuer aux personnels via

les CE. Et histoire de gonfler la note, les m<sup>2</sup> des cafétérias entrent aussi dans la facture.

- **Concurrence contreproductive** : la Direction d'Orange critique, à juste titre, la concurrence excessive imposée par le régulateur des télécoms car elle détruit la rentabilité des opérateurs. Mais le pôle restauration considère que seule la concurrence entre prestataires garantit la qualité des repas servis. Orange est ainsi la seule entreprise à travailler avec 6 prestataires différents (API, Ansamble, Compass, Elior, MRS, Sodexo), avec parfois plusieurs prestataires sur un même site (par ex : 3 sur Orange Village à Arcueil ou Orange Gardens à Châtillon). Cette politique empêche les prestataires d'optimiser la gestion de leurs personnels et de leurs approvisionnements, et fait grimper les prix.

Pire, sur certains sites, la Direction met en concurrence son restaurant Orange avec un ou plusieurs restaurants externes (2 RIE externes concurrencent le restaurant Orange à Bagnolet), ce qui dégrade la fréquentation des restaurants Orange... alors qu'il faudrait au contraire la maximiser ! En effet, lorsque le nombre de repas servis augmente, les frais d'admission diminuent, tandis qu'il y a plus de choix et plus de fraîcheur au self.

Il faudrait rendre tous les restaurants Orange accessibles aux personnels d'autres entreprises, en signant des conventions. Mais la Direction refuse d'engager toutes les négociations nécessaires. Résultat : des frais d'admission de 16,70 € HT à Lanester, et même de 27,03 € HT à Annonay, qui plombent les comptes sans bénéfice pour les convives.

Enfin, la Direction devrait faire en sorte que les titres restaurant soient acceptés comme moyen de paiement dans toutes les cantines. Cela permettrait aux personnels sous-traitants de déjeuner avec leurs collègues d'Orange en toute légalité, sans plomber votre budget restauration.

### Errances techniques

Dans de nombreux restaurants Orange, les terminaux de paiement refusent les paiements (notamment sans contact) par la CB Orange Bank. Une humiliation et une perte de confiance dans la qualité de notre offre de service bancaire... qu'on ne sait pas faire fonctionner au sein même de notre entreprise.

### Fraude à plein régime

#### Vous avez dit pique-assiette ?

La carte multiservices pour contrôler l'accès et payer son repas à la cantine permet de n'attribuer la subvention restauration qu'aux personnels qui y ont droit. Malheureusement, la Direction laisse les prestataires détourner le système : on a vu apparaître sur les caisses une « touche Orange », qui permet de faire bénéficier n'importe qui de la subvention, anonymement et sans contrôle. 35 700 repas étaient concernés sur les 5 premiers mois de 2017 dans les cantines d'Orange (soit au minimum 220 K€ de subvention). Dans les RIE/RIA externes, c'est pire: dans la plupart des cas, il suffit de dire qu'on travaille chez Orange pour bénéficier de la subvention. Certains et certaines salarié-e-s d'entreprises extérieures profitent des subventions dédiées aux personnels Orange, à votre détriment, alors qu'ils et elles disposent de titres restaurant via leur employeur !

#### Foie gras à tous les repas ?

Certains prestataires indécents se « trompent » à votre détriment lorsque vous passez en caisse. Sur la photo illustrant cet article, la

salade aux dés de jambon au premier plan du plateau est facturée comme une « assiette gourmande au foie gras » ! La pratique n'est malheureusement pas isolée : certains restaurants en font un « système ». N'hésitez donc pas à contrôler votre ticket !

## Boires et déboires du titre restaurant

### Un peu d'histoire...

En Angleterre, dès 1913, les entreprises doivent assurer à leur personnel la possibilité de prendre leurs repas dans des conditions satisfaisantes. En France, cette obligation est précisée en 1960 : lorsqu'un moins 25 salarié-e-s en font la demande, l'employeur doit installer un réfectoire dans l'entreprise. Dans les entreprises de moins de 25 salarié-e-s, il doit simplement mettre à disposition un local adapté à la prise des repas (rappelons que pour des raisons d'hygiène et de sécurité, il est interdit de manger dans les locaux où l'on travaille). Toutes les entreprises ne disposant pas des espaces nécessaires, le « Titre Restaurant » (TR) permet de proposer une compensation aux salarié-e-s.

[L'ordonnance n° 67.830 du 27 septembre 1967](#) et ses décrets d'application confèrent au titre restaurant le caractère d'un avantage auquel sont associées des exonérations sociales et fiscales bénéficiant tant aux salarié-e-s qu'aux employeurs, et font du titre restaurant un véritable titre de paiement.

[Depuis mars 2014](#), les titres restaurants peuvent être dématérialisés (carte à puce, application mobile avec paiement sans contact), ce qui [facilite la gestion](#) pour tous les acteurs, tout en limitant la fraude. Cette dématérialisation sera obligatoire en 2020.

### Que dit la loi ?

Les titres sont attribués uniquement au personnel salarié, stagiaire ou intérimaire employé dans l'entreprise utilisatrice (à l'exception des mandataires sociaux), et ne peuvent être utilisés que par la personne qui en est bénéficiaire, selon les règles suivantes :

- 1 titre attribué par jour travaillé (pour un repas compris dans l'horaire de travail journalier) ;
- permettant de payer, dans la limite de 19 € par jour, tout ou partie d'un repas dans un restaurant ou un commerce alimentaire ;
- utilisable uniquement les jours ouvrables (sauf pour les personnels travaillant les dimanches et jours fériés, auquel cas les titres portent une mention spécifique) ;
- il est interdit aux commerçants de rendre la monnaie sur les TR.

L'employeur détermine librement le montant de la valeur faciale du titre, et prend en charge entre 50 et 60 % de sa valeur, le reste étant payé par le ou la salarié-e. Mais pour être exonérée de cotisation sociale, la contribution patronale est limitée à un montant précis réévalué chaque année : **5,43 € par titre en 2018, pour un ticket à 9,05 €, et une contribution salarié-e de 3,62 € (montants appliqués chez Orange)**. Cette exonération interdit le cumul d'un titre restaurant avec le remboursement d'une note de frais ou une invitation par l'employeur, un fournisseur ou un client pour le même repas.

### Et chez Orange ?

Seuls celles et ceux qui ne disposent pas d'un restaurant d'entreprise à moins de 15 mn de leur lieu de travail ou dont les horaires décalés ne leur permettent pas de manger à la cantine peuvent bénéficier du titre restaurant.

La valeur des titres est calculée chaque année pour permettre à l'employeur de bénéficier à plein des exonérations de charges sociales.

## Moins de fraude? Que nenni !

Pour respecter la loi, les titres restaurant doivent être nominatifs. Cependant, en 2017, 90 000 titres non nominatifs ont été distribués (soit près de 810 000 € en valeur faciale). Par qui ont-ils été utilisés ? On a surpris des managers payant avec ces titres des repas d'équipe censés être financés par le budget de l'entreprise et non celui des ASC. Ou les distribuant en tant que prime. Tous les doutes sont donc permis.

Parmi les 25 000 bénéficiaires déclaré-e-s chez Orange, 20 000 utilisent réellement leurs titres restaurant. Que deviennent les autres ? Selon le pôle restauration « *les gens les rendent* » (sic !). Nous n'avons encore croisé aucun collègue qui l'ait fait ; nous menons l'enquête ! Enfin, l'attribution de titres restaurant n'est pas suivie dans le SI. Tout bénéficiaire de TR peut donc recevoir une double subvention en allant déjeuner à la cantine. Ou disposer d'un titre restaurant pour des repas remboursés sur note de frais.



## Des TR pour les télétravailleurs : oui SI...

Selon le Code du travail, les télétravailleurs et télétravailleuses bénéficient des mêmes droits individuels et collectifs que leurs collègues exerçant dans les locaux de l'entreprise. Si ces derniers bénéficient des titres restaurant, les télétravailleurs et télétravailleuses y sont éligibles, lorsque leur journée est organisée en deux vacations entrecoupées d'une pause repas, et sous réserve que toutes les obligations qui s'appliquent à leur utilisation soient respectées. A défaut, le redressement est à craindre, pour l'employeur et pour le ou la salarié-e.

### Système d'Information insuffisant

Distribuer des titres restaurant aux collègues en télétravail impose

donc de disposer d'un Système d'Information (SI) qui permette :

- d'identifier tous les personnels concernés ;
- de connaître le nombre de jours effectifs de télétravail ([l'accord sur le télétravail](#) impose au moins 2 jours / semaine dans les locaux de l'entreprise, et le télétravail occasionnel fait l'objet d'un accord managérial ponctuel), et de tracer les repas pris dans un restaurant d'entreprise avec subvention ou remboursés sur note de frais, pour respecter les règles de non cumul.

Ces infos sont indispensables pour éviter tout redressement fiscal et provisionner les montants nécessaires sans mettre en péril l'équilibre du budget restauration. Il faut aussi dématérialiser les titres, seul moyen pour maîtriser une gestion pratique conforme aux règles sans faire crouler les managers sous l'administratif.

Les CE doivent voter les résolutions permettant la distribution des titres restaurant aux télétravailleurs et télétravailleuses de leur établissement : les élu-e-s doivent impérativement s'engager en connaissance de cause. **Malheureusement, les informations nécessaires au respect de la loi et aux prévisions budgétaires ne sont pas disponibles dans le SI d'Orange.** Encore une érance technique dans la « 1<sup>ère</sup> entreprise digitale de France » ?

Actuellement, les seuls personnels en télétravail recevant des TR sont dans les établissements SCE & OFS dont le CE est piloté par la CFE-CGC, uniquement lorsqu'ils sont rattachés à un site sans RIE à proximité, où tous leurs collègues disposent aussi de TR. Dans ce cas, ils renoncent à la subvention RIE, ce qui est tracé dans leur carte multiservices, évacuant tout cumul de subvention.

## Pour une restauration plus consistante, la CFE-CGC Orange milite 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 ayant-droit 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 cantines 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...)

**Cadres ou pas, vous pouvez compter sur nous ! [www.cfecgc-orange.org](http://www.cfecgc-orange.org)**

**Version électronique  
avec liens actifs**

[www.cfecgc-orange.org/tracts-et-publications/](http://www.cfecgc-orange.org/tracts-et-publications/)

**Vous abonner gratuitement**  
[bit.ly/abtCFE-CGC](http://bit.ly/abtCFE-CGC)

**Vos correspondant-e-s CFE-CGC**

Xavier Podevin - 06 87 60 86 75

Christian Simon-Bradesi - 06 75 58 38 43

Isabelle Durant - 06 30 48 79 22

Mohand Belkacem - 06 80 38 23 48

**Tous vos contacts CFE-CGC**

[bit.ly/annuaireCFE-CGC](http://bit.ly/annuaireCFE-CGC)

Lettre éditée par le syndicat  
CFE-CGC Groupe Orange  
et diffusée par les sections syndicales  
**Responsable de la publication**

Sébastien Crozier

**Direction de la rédaction**

Hélène Marcy – Valérie Chapuis

Photo bannière : [Divily via Pixabay](#)