

Fermeture d'un restaurant : un de plus en moins !



En 1986, un certain Michel Colucci plus connu sous le nom de Coluche s'exprimait au sujet de sa célèbre association les Restos du Cœur : il expliquait que si l'on s'organisait bien, on devrait pouvoir nourrir tout le monde correctement, sans que cela pose de problème particulier à l'ensemble de la communauté.

À la CFE-CGC, nous en sommes convaincus : une gestion saine, transparente, équitable et **totale**ment indépendante de l'employeur qui la finance permettrait, à budget constant, de bien mieux servir et satisfaire les salariés.

Une nouvelle fermeture en Normandie !

Le restaurant d'entreprises (RIE) « Hastings » à Rouen dépendant d'un groupement (GIE) **fermera ses portes le vendredi 28 août** après le service du jour pour raison économique.

Les salariés des sites rouennais de **Mermoz et Saint-Clément** l'ont appris directement du gérant (Convivio) par une communication affichée sur site courant juillet. En revanche, la Direction Déléguée à la Restauration (DDR) a curieusement « omis » d'en informer les salariés, ainsi que les membres de la commission Restauration de notre CSEE.

Il a fallu attendre le 13 août dernier — et sans doute quelques alertes bien senties — pour qu'un *push mail* atterrisse enfin dans les boîtes de nos collègues, laissant certains d'entre eux abasourdis.

L'accord de délégation est clair : à minima, les représentants du personnel doivent être informés, voire associés en amont de ces décisions. Une délégation de gestion ne doit pas rendre aveugles et sourds les mandants que sont les élus du Comité Social Economique d'Etablissement (CSEE).

L'information était connue au sein de la Direction avant même l'annonce officielle du 20 juillet, et aurait largement pu et dû être partagée plus tôt. Concernant les raisons de cette fermeture, la DDR invoque :

- Une **baisse continue du nombre de repas servis** au sein de ce restaurant inter-entreprises depuis la crise du COVID ;
- Des **frais de gestion devenus trop lourds** pour la plupart des entreprises adhérentes, les poussant à abandonner ce mode de restauration.

Pourtant aucune mention n'est faite dans le bilan 2025 sur ce RIE Rouennais déjà mal en point... Un vieil adage le dit bien : « Ne pas prévoir, c'est déjà gémir »

L'annonce du temps de trajet pour rejoindre la solution de repli — **le restaurant « Le Carré Mailleau »** — va faire grincer des dents les salariés de Rouen Saint-Clément et Mermoz.

Et pour cause : 30 minutes de marche aller-retour, auxquelles s'ajoute le temps d'attente sur place ! Un timing ubuesque qui ne laisse pratiquement plus de répit pour apprécier un repas et profiter d'une pause méridienne pourtant bien méritée, mais toujours chronométrée à une heure.

La question de la capacité d'accueil se pose, mais a-t-elle été abordée ?

Face à cette décision justifiée pour le volet économique mais imposée aux salariés concernés sans aucune véritable alternative, **la CFE-CGC aurait pourtant porté une solution pragmatique, laissant le choix à nos collègues rouennais : en ajoutant l'accès aux titres-restaurant**, et précisément acceptés comme moyen de paiement au sein même de ce RIE !

Depuis 2020, ce sont environ **80 fermetures de RIE/RIA** qui ont été enregistrées. Une politique des SDIT (Schémas Directeurs Immobiliers Territoriaux) pilotée par des impératifs économiques et la désertification des services.

C'est le combo fatal : une masse salariale qui fond à vue d'œil, couplée à une chasse obsessionnelle aux mètres carrés !

Vos élus CFE-CGC se sont exprimés sur le bilan de la restauration 2025 au sein de l'instance du CSEE de mai 2026 de la DOGO. **Prenez 5 minutes** pour découvrir notre analyse et nos positions en **page 47 et 48** en vous connectant sur votre site web CSEE via le lien ci-dessous :

<https://www.cseedogo.com/upload/pv/47/document351.pdf>

