

Une restauration indigeste



Octobre 2026 –IL – Innovation

Alors que tout salarié devrait pouvoir déjeuner dans le calme en prenant le temps nécessaire, le service de restauration du site Rennes Atalante cumule tous les défauts : manque de place, locaux inadaptés, offre limitée, cadences infernales. A cela s'ajoutent des conditions de travail déplorables pour les personnels de Sodexo, la société de restauration du site.

En regardant de plus près, c'est toute l'offre de « restauration mutualisée », gérée par le Comité National de la Restauration (CNR), qui est défaillante : comptes difficilement lisibles, frais de gestion exorbitants, facturations inappropriées, subventions attribuées à tort ...

Revenons aux fondamentaux : une véritable offre de restauration, souple, équitable, adaptée à chacun, transparente ... façon CFE-CGC Orange !

Des locaux inadaptés

La restauration sur le site de Rennes-Atalante a failli ne jamais exister ! Ce n'est qu'après une forte mobilisation qu'une salle et une cuisine ont finalement été dédiées pour les quelque 800 salariés arrivés en 2020 (environ 460 couverts quotidiens). Les plans successifs d'aménagement du site ont fait exploser la capacité d'accueil ... sans que la restauration ne suive :

Site d'origine	Effectif Atalante	Nb de couverts/jour prévus
2020	800	460
2026	1 400	820
2029 Orange Avenue + Saint-Jacques	+ 540	Cuisines saturées
2030	1 940	Plus de 1 000 couverts, alors que les cuisines sont déjà saturées ?

A noter : le service de restauration accueille également quelques dizaines de salariés d'entreprises extérieures (dont notamment, ceux de l'inspection du Travail IT35).

Conséquences

Les salariés du site le constatent tous les jours, et l'enquête menée par Technologia à la demande des élus du CSE Innov (printemps 2026), le confirme :

- ♦ Capacité théorique du nombre de couverts bien en-deçà de la demande réelle
- ♦ Attentes interminables, à l'entrée, aux stands, aux caisses
- ♦ Difficulté à trouver une place assise
- ♦ Dégradation de l'offre alimentaire

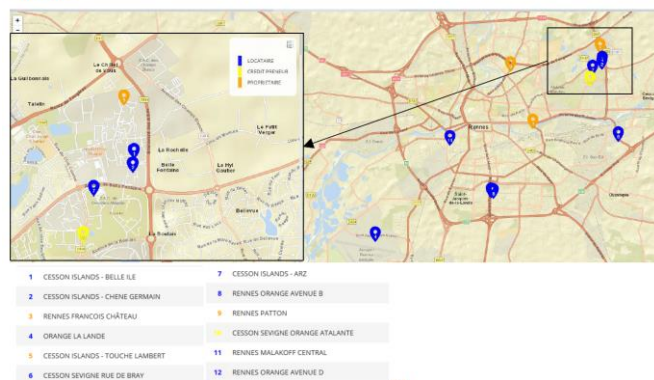
Dans ce contexte, la pause méridienne perd ses fonctions essentielles de récupération, de convivialité et de cohésion collective, au profit d'une situation contrainte et génératrice de stress.

L'offre de restauration autour du site Rennes Atalante

Elle est quasi-inexistante :

- ♦ Peu de restaurants dans un périmètre de 500 m
- ♦ Pas de Restaurant Inter-Entreprises (RIE) - Le RIE « Calydon » aurait pu être une bonne alternative, mais il a été fermé suite à la crise COVID.
- ♦ Autres sites Orange trop éloignés (fermetures fin 2029)

Rennes



Source : Document PSDI 2026, communiqué par Orange

Mobilisation des salariés et des organisations syndicales

Face à cette situation, plusieurs actions ont été menées, depuis le printemps dernier :

- ♦ Expertise Technologia, à la demande des élus du CSE Innov
- ♦ Heures d'Information Syndicale, avec la CFE-CGC Orange
- ♦ Pétition intersyndicale, à l'initiative des organisations syndicales (sans la CFDT, qui a refusé d'y participer)
- ♦ Saisie des deux acteurs de la restauration :
 - Direction du site (qui peut engager des travaux)
 - et CNR, gestionnaire de la restauration (qui définit la politique générale de la restauration, et est légitime pour demander certains travaux d'aménagements)

La seule réponse apportée par le CNR est : « arrêtons d'accueillir les quelques dizaines d'externes » ! Dommage pour les salariés de l'Inspection du Travail (IT 35) ...

Et pourtant, des solutions existent

A condition de les anticiper et d'y dédier le budget nécessaire ! Mais pour cela, il revient au CNR d'en faire la demande auprès de la direction du site. Voici quelques propositions réalistes :

- ♦ Repenser la taille des cuisines
- ♦ Repenser la superficie de la salle de restauration, par exemple en recouvrant une partie de la terrasse actuelle, pour agrandir la salle de restauration
- ♦ Augmenter les capacités d'assise effectives
- ♦ Réaménager les plages horaires d'ouverture
- ♦ Mettre en place des solutions de restauration alternatives (grab & go, frigos connectés, ...)
- ♦ Rouvrir le RIE Calydon pour délester Rennes Atalante

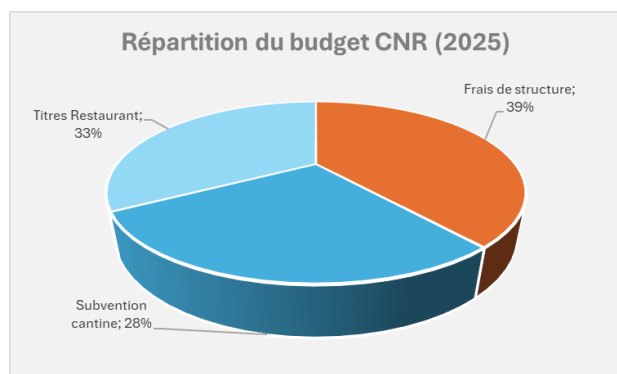
Restauration mutualisée : la grande arnaque

Un budget restauration ... qui revient à Orange

En 2025, le CNR disposait d'un budget de 67,5 M€ (pour 54 513 bénéficiaires), dont près de **40% (25,66 M€) étaient dédiés aux loyers versés à Orange, aux frais de personnels, aux frais d'aménagement, ou aux frais de fonctionnement.**

40% qui retournent dans les caisses de l'employeur.

40% qui ne sont pas dédiés à votre subvention, et qui représentent 470 euros par bénéficiaire ... **470 € de repas annuels que la Restauration Mutualisée vous vole ! soit près de 80 repas par bénéficiaire !**



Censé être indépendant et décorrélé de l'employeur, le CNR, sous la direction de la CFDT, a pour mission de gérer l'offre de restauration des personnels actifs et non actifs, le montant des subventions, les menus, et celui des Titres Restaurant.

C'est en creusant les comptes (peu lisibles) du CNR que la CFE-CGC Orange a découvert une gestion bien moins rigoureuse que celle annoncée. Et surtout bien moins indépendante :

- ♦ Le CNR accepte d'être facturé des loyers, frais de personnel, frais d'aménagement, au lieu de défendre vos assiettes - **Mais refuse étrangement d'inciter le site Rennes Atalante de lancer les travaux indispensables**
- ♦ Les retraités bénéficient de la même subvention que les personnels, alors qu'ils ne participent pas au calcul de la masse salariale - **mais le montant (opaque) du total de cette subvention n'est pas communiqué**
- ♦ Dès qu'Orange le lui a demandé, le CNR s'est précipité pour lui remonter les informations des télétravailleurs ayant bénéficié de Titres Restaurant. Outre le fait que cela pose un problème de confidentialité et protection des données, le CNR a participé à la grande vague actuelle de récupération du trop-perçu sur salaire.

Quelle est donc la place du CNR, présidé par la CFDT Incohérence ? Incompétence ? Ou ingérence ?

Le saviez-vous ?

Tous les ans, Orange verse 2,26 % de la masse salariale aux CSEE. La majorité des CSEE reverse ensuite cette somme au CNR. C'est ce qui s'appelle la « *restauration mutualisée* ».

Le CNR établit ensuite la politique de restauration : montant de la subvention que reçoit chaque salarié lorsqu'il mange à la cantine, valeur du Titre Restaurant attribué aux télétravailleurs. Cela concerne les salariés actifs et non actifs (pas les retraités).

Le CNR est composé de représentants syndicaux CFDT et CGT, sous la présidence de la CFDT.

En théorie, le CNR agit en toute indépendance. En pratique ...

La restauration, façon CFE-CGC

Orange

La CFE-CGC Orange fait le choix de ne pas reverser le budget dédié à la restauration au CNR : **il doit revenir intégralement aux personnels.**

Les propositions CFE-CGC Orange

Notre proposition est simple, transparente, et adaptée à tous !

- ♦ Le budget dédié à la restauration ne gère que vos assiettes
- ♦ Possibilité de payer en Titres Restaurant (TR) dans chaque restaurant d'entreprise
- ♦ Les TR sont attribués, par jour travaillé
- ♦ Comptes de gestion clairs et transparents



CHOISISSEZ
CEUX
QUI
AGISSENT !



Olivier BOUFFANT – 06 86 98 05 38
Ghislaine de SALINS – 06 71 60 37 58
Bruno BOUVIER – 06 80 47 44 38
Valérie GIRAUD – 06 08 35 99 41

cfecgc-orange.org

Pour recevoir nos publications : <https://cfeora.org/S0iLels>



www.cfecgc-orange.org
in X @ f