

RESTAURATION SAINT-DENIS

LA CFDT AGIT POUR QUE CHACUN PUISSE DÉJEUNER



EXPLICATIONS

Depuis 2014 la CFDT Cheminots a toujours été reconnue comme l'organisation syndicale qui défend les droits des cheminotes et cheminots des sites de Saint-Denis à une restauration de qualité, diversifiée, à des prix abordables pour toutes et tous. C'est donc dans ce contexte et à la suite de la mise en place d'un prestataire unique que la CFDT a été reçue, comme toujours, en audience par le DRH RS du Groupe Public Unifié SNCF.

L'entreprise a rappelé le contexte et les principaux écueils concernant la gestion actuelle de la restauration sur le site de Saint-Denis. La solution qui est apparue comme la plus pertinente et la plus adaptée pour résoudre ces difficultés et ces constats a consisté à mettre en place une gestion centralisée de la restauration avec un prestataire unique afin d'offrir aux 14 000 salarié.e.s travaillant pour SNCF sur Saint-Denis une restauration de qualité et de coût uniforme quel que soit le restaurant.

À la suite de l'appel d'offre, le marché a été remporté par la société Elior qui sera à terme le prestataire unique sur Saint-Denis. Le site d'Eurostade (Fruitiers) et Campra sont mis en option.

La CFDT Cheminots travaille pour améliorer la restauration à Saint-Denis, laquelle constitue un irritant récurrent pour les salariés. Le Comité d'Entreprise Siège Réseau, alors géré par la CFDT Cheminots, a été le premier à rendre la gestion de la restauration à la direction de SNCF Réseau en 2015. Depuis, son objectif est d'étendre ce modèle à l'ensemble des points de restauration du site de Saint-Denis.

Cependant, par le passé, ces initiatives se sont régulièrement heurtées à l'opposition des autres organisations syndicales en charge de la restauration et représentées au CE/CSE.



OCT 2020



RESTE... ORATION?!

Non ! À la CFDT Cheminots, nos positions se traduisent toujours par des revendications et des actes ! **Exigences.**

QUE RETENIR ?

LA CFDT CHEMINOTS A UNE POSITION CONSTANTE SUR LA RESTAURATION

- > Les titres-restaurant quand les agents n'ont pas accès à un restaurant d'entreprise !
- > En parallèle, la rétrocession de la gestion des restaurants à l'entreprise !

C'est dans ce cadre de défense de l'intérêt des salariés que nous signons au quotidien et que nous avons porté une demande de concertation immédiate (CCI) au niveau du Groupe public unifié (GPU) pour que les cheminotes et les cheminots ne restent pas sur leur faim ! Nous exigeons une solution de restauration pour chacune et chacun, adaptée à l'organisation du travail. **👉👉👉**



De même, l'attribution des titres-restaurant est le résultat d'une négociation et expérimentation initiées en 2014 par le CE GI, également gérées par la CFDT Cheminots. Un accord a par la suite été étendu en 2017 aux agents n'ayant pas de cantine à proximité, avec la signature de la CFDT Cheminots.

Toutefois après de multiples audiences et une Demande Concertation Immédiate (2020), la CFDT Cheminots se réjouit qu'une solution de restauration unifiée soit enfin proposée à l'ensemble des salarié.e.s.

Elle souhaite aussi, par ailleurs, qu'une solution hybride, incluant les tickets restaurant, soit mise en place à terme, notamment pour les jours de télétravail). La CFDT Cheminots précise qu'elle a mené également une enquête «Restauration» CFDT d'envergure sur tous les sites de Saint-Denis pour écouter l'ensemble des salariés.

Près d'un million de salarié.e.s ont apporté leur contribution à la CFDT Cheminots. Ce sondage a rencontré un véritable succès et permis d'identifier des pistes d'amélioration et de progrès exprimés en audience.

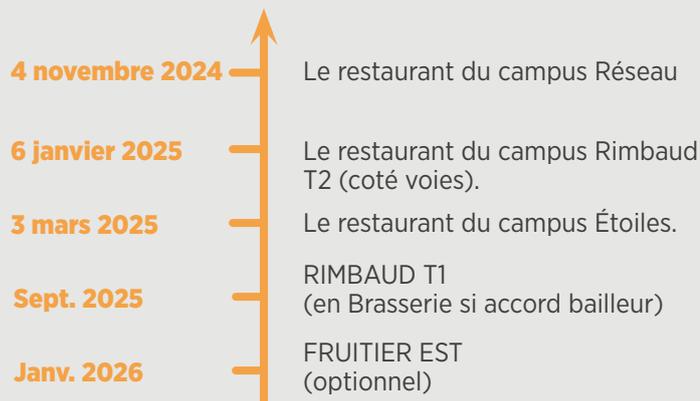


Scanne ou clique ce QR code pour accéder au résultat de l'enquête CFDT sur la restauration et titres restaurant.



CHRONOLOGIE DE MISE EN OEUVRE

LES DATES D'OUVERTURES DES RESTAURANTS SONT LES SUIVANTES :



EN PRATIQUE :

- Tous les restaurants seront ouverts du lundi au jeudi. Vendredi, Rimbaud seulement.
- Reconfiguration des accès pour offrir un accès libre et direct à la restauration sans nécessité de badger.
- Supports de paiement distribués aux agents dont la LPA (Lieu Principal d'Affectation) est à Saint-Denis.
- Badge unique rechargeable par application téléphone dédiée.
- Possibilité de payer en titres restaurant.
- Accès aux cheminotes et cheminots externes à Saint-Denis, mais sans tarification spéciale car pris en charge par ailleurs par l'entreprise (relevé de déplacements,...)
- Pour les anciens badges restauration, il sera nécessaire de les vider car la technologie est incompatible. Il n'y aura pas de transfert de budget. Sur Réseau, à vider avant fin octobre 2024, sur Rimbaud avant fin décembre 2024, sur Etoile avant fin février 2025.

LES TARIFS :



- UN MENU « ÉCO » OU MENU « PETIT PRIX » À 4,50 € TTC ENTRÉE PLAT DESSERT (3 COMPOSANTES)
=> MENU COMPLET INDISSOCIABLE. UN PLAT AVEC LES FRIGOS PICARD À 3,20 € TTC (UNE COMPOSANTE)
- A LA CAFÉTÉRIA LE COÛT MOYEN EST À 4,75 € TTC, ENTRÉE + PLAT (2 COMPOSANTES)
- AU KIOSQUE (RESTAURANT À THÈME) LE COÛT MOYEN EST À 5,75 € TTC (2 COMPOSANTES)
- AU SELF LE COÛT MOYEN EST À 6,12 € TTC (RAISONNE SUR 2 COMPOSANTES)
- AVEC LES FRIGOS CONNECTÉS LE COÛT MOYEN EST À 7,48 € TTC (2 COMPOSANTES)

POUR LA CFDT CHEMINOTS ET À LA DEMANDE DES AGENTS QUI SE SONT EXPRIMÉS :

- Il est essentiel de garantir un prix attractif des repas, afin que les tarifs soient accessibles à toutes et tous, et que ces derniers doivent être homogènes quelles que soient les SA;
- De gérer efficacement l'affluence en période de pointe pour éviter les files d'attente et permettre un accès fluide au service de restauration. Nous précisons que la mesure de l'affluence en temps réel devrait se faire en amont, par exemple via des tourniquets à l'entrée et à la sortie, plutôt qu'un comptage de passage en caisse comme proposé. Cela permettrait de mieux gérer la capacité d'accueil et de connaître, entre autres, le nombre de places encore disponibles.
- D'améliorer la qualité et la variété des repas, en proposant des menus diversifiés, healthy et équilibrés qui répondent aux attentes et besoins de tous les agents.
- La direction doit communiquer sur le sujet pour que les agents n'aient pas de surprises.
- Les CSE ne pourront pas conventionner (et abonder une subvention supplémentaire), c'est regrettable.
- Il faut améliorer à terme la capacité et la fluidité des restaurants notamment aux heures de pointe.
- Notre demande d'un petit découvert possible est refusée, dommage.
- La CFDT demande un REX.
- Il est important d'intégrer la dimension RSE notamment en ce qui concerne le gaspillage alimentaire
- La CFDT demande plus d'interaction locale avec la ville de Saint-Denis.
- La CFDT demande que les économies générées par la démarche flex office et gestion immobilière (économie des surfaces, rapatriement des services sur Saint-Denis, économie d'énergie liés au télétravail) soient en partie reversées aux agents qui font les efforts d'adaptation demandés.
- La CFDT demande l'octroi des titres restaurant pour les agents les jours de télétravail.

