

Réunion DP du mois de mars

La réunion s'est déroulée en présence des élus CFDT, Bruno MILAN, Alain DARMENDRAIL, Gauthier DELRIEU, Denis LACOURCELLE, Sébastien ARRIJURIA.

EMPLOI:

- A fin mars 6 personnes seront parties dans le cadre de la loi FILLON.
- 105 personnes sont en équipe actuellement.
- 28 personnes sont actuellement en déplacement dont 11 à Mérignac, 16 à Argenteuil et 1 préparateur à Istres. La Direction recherche une vingtaine de volontaires supplémentaires pour Argenteuil. Si le volontariat ne suffisait pas elle imposerait le déplacement.

PROMOTIONS :

La CFDT a tenu à ce que la Direction clarifie sa position quant à l'attribution des promotions aux personnes qui bénéficieraient également de mesures d'ancienneté cette année.

M. MAGARD a été clair : la Direction Locale n'a jamais dit qu'il ne fallait pas donner de promotions à ces personnes. Il en veut pour preuve que des promotions ont été distribuées à des salariés dans ce cas au mois de février et au mois de mars. Il nous affirme que les mesures d'ancienneté ne peuvent en aucun cas empêcher l'attribution d'une promotion. Toutefois, elle sera peut-être amenée à faire glisser des promotions de fin d'année sur l'année prochaine.

La CFDT a également interrogé la Direction Générale qui confirme qu'aucune consigne en ce sens n'a été donnée et condamne les endroits où cela se pratique.

Pourtant, à Biarritz, dans certains services, des salariés sont convoqués par leur hiérarchie zélée pour leur signifier que le fait d'être dans une année de mesure d'ancienneté leur interdit d'avoir la promotion alors qu'ils avaient été pressentis et que leur agent de maîtrise les avait proposés.

Cette pratique est scandaleuse et discriminatoire. Ses auteurs s'exposent à de lourdes sanctions prévues par la loi.

La CFDT demande l'abandon immédiat de ces pratiques. Seules les notions de mérite dans l'attribution des promotions doivent être considérées.

POSTE CABLAGE :

Avant que l'été ne soit là, nous avons demandé à ce qu'une analyse d'ambiance soit réalisée à l'intérieur des fuselages pour mesurer les poussières dans l'air (origine, nocivité).

Pour nous c'est un préalable à toute action pour traiter les problèmes de chaleur et d'éclairage dans les fuselages.

M. LALANNE nous a répondu qu'il fallait attendre tout d'abord les résultats des études menées par le médecin sur les fibres des nouveaux matelas GEHIER qui ne seraient pas nocives.

Nous accueillons positivement cette information de l'évolution de la nature des matelas GEHIER. Si ces études confirmaient l'absence de nocivité des fibres, une solution de ventilation pourrait être envisagée.

IDEE + :

Beaucoup de dossiers « Idée + » sont en souffrance dans tous les coins de l'usine. Une cinquantaine d'après la Direction. Certains datent de 2007 !!! M. LALANNE a demandé que les instructions de ces dossiers soient reprises pour espérer le traitement d'une grande partie d'entre eux avant les congés d'été.

CONGES 2009 :

Les dates limites de prise de congés sont le 31 mai pour les RTT et le 30 juin pour l'ancienneté.

Nous avons souligné qu'il serait peut-être préférable de laisser les gens prendre leur congés jusqu'à fin octobre compte-tenu des prévisions de manque de charges pour le mois de juillet et septembre annoncées lors du CE de lundi. La Direction n'a pas voulu nous suivre dans cette analyse.



COMMISSION RESTAURANT

Une réunion de la commission restaurant s'est tenue le mercredi 17 mars.

- La SODEXO a annoncé qu'elle servait environ 10% de repas en moins par rapport à l'an dernier.
- Une étude va être proposée afin de garder les plats chauds.
- La mayonnaise proposée ne faisant pas l'unanimité, la SODEXO va réfléchir à une solution.
- Ces derniers temps, la cuisson du pain n'était pas correcte. Le prestataire a rectifié le tir.
- La SODEXO a proposé l'ouverture de la petite rampe au dernier service à la place de l'autre car le réapprovisionnement sera plus aisé du fait de la proximité de la cuisine. A suivre...
- La terrasse va être installée ce printemps.
- L'enquête annuelle de satisfaction sera proposée fin mars.
- Nous avons fait part de réclamations concernant l'abus de poivre dans certains plats. Les tables étant pourvues de sel et poivre est-il nécessaire d'en surcharger les plats ?
- La SODEXO n'a pas voulu nous suivre sur la demande de spécification d'ingrédients présents dans certains plats (curry, fromage, etc...). En effet, les personnes allergiques ne peuvent pas le deviner sans avoir goûté. Elle dit que cela représenterait une charge de travail trop importante... Nous ne désespérons pas : quand on veut, on peut !!