

**Et si la CFDT met les pieds dans le plat,
c'est bien pour faire avancer
les préoccupations de son temps !**

COMMISSION RESTAURANT...

Ce 09 mars 2010, à la demande de la direction, une réunion de la commission « restaurant » s'est déroulée au CE avec, comme ordre du jour, le bilan 2009 et les propositions 2010 de la société AVENANCE. Eric ROUQUIE et Marc MORISSET y représentait la CFDT.

Dans son bilan 2009, la société AVENANCE y rappelle les prestations et faits marquants comme :

- Stabilité des prix moyen « plateau » jusqu'en août puis une hausse sensible
- Progression de 47% du chiffre d'affaire côté Café/Sandwicherie

Ces 2 points sont dûs en partie à la venue des salariés prêtés par Biarritz, Argenteuil et Martignas.

Elle nous communique un bilan sur l'hygiène, la sécurité et l'environnement favorable à notre approche d'une entreprise « responsable de ce qu'elle produit ».

De plus, suite à son enquête faite en novembre dernier, elle souhaite encore s'améliorer avec les points prioritaires suivants :

- La propreté et l'état de la vaisselle avec une modification du process
- La chaleur des plats cuisinés avec son stand supplémentaire « cocotte et légumes chaud »
- Le goût et la cuisson des légumes avec des formations spécifiques
- La fluidité de la dépose des plateaux avec l'ajout d'une rampe
- Les prix avec une formule ECO
- L'offre en fin de service avec un regroupement des plats par zone chaude et froide à partir de 13 H 00

Depuis plusieurs années, nos demandes CFDT répétées ont permis de voir apparaître quelques avancées :

- Ponctuellement, elle a proposé des plats et produits « biologiques » et les proposera plus souvent en 2010.
- Elle a mis en place des étiquetages avec la provenance des fruits.
- Pendant la semaine du « développement durable » de juin, elle a délivré des cafés des marchés équitables en choisissant le label Max Havelaar.

La CFDT est sur une démarche du développement durable. Pourquoi ?

- La filière « biologique » est un nouveau moyen de créer des emplois, et le plus souvent locaux.
- Elle agit directement et indirectement sur les emplois de demain comme ceux des générations futures.
- Qui dit « durable », cela ne peut donc pas être mis en place de façon ponctuelle. La régularité de la demande des consommateurs permet de stabiliser les emplois et de réduire les prix des produits.
- Les coûts supplémentaires d'exploitation sont le plus souvent justifiés (petite production, faible soutien bancaire, etc...)
- L'agriculture intensive est génératrice de pollution par sa mécanisation et ses traitements chimiques et gourmande en eau. A contrario, l'agriculture « biologique » est génératrice de plus de mains d'œuvre et elle respecte les nappes fréatiques à la fois en consommant moins et en y rejetant aucun produit.
- Enfin, débiter n'a jamais été facile mais certains produits sont déjà moins chers que le marché traditionnel. De même, nous soutenons la filière « commerce équitable » garantissant aux producteurs des niveaux de vie décents.

Sachant que la société AVENANCE a maintenant en référence + de 1000 produits « BIO », cette société prestataire semble encore bloquée par son contrat avec DASSAULT-AVIATION et timide à mettre en place cette offre sur le site de Mérignac.

Cependant, nous redemandons à la direction locale et à la société AVENANCE de faire plus pour les salariés comme à Saint CLOUD ou chez DASSAULT-SYSTEMES. Finalement, pour l'entreprise avec son image « responsable » d'ISO14000, pour ses salariés acteurs-consommateurs, pour la société AVENANCE jusqu'aux producteurs, cette démarche est positive en terme de santé et d'emplois.

Nous pensons que les salariés doivent avoir aussi ce choix permanent de consommation sans contraindre les autres lignes de repas et de produits déjà proposées. C'est une démarche sur la liberté de choix que nous abordons ici avec une vision partagée et de long terme que les responsables doivent se saisir. C'est-à-dire que nous considérons que tous les salariés doivent pouvoir vivre en meilleure santé pendant et après leurs passages dans l'entreprise.

PAINS :

Nous demandons également que le prix du premier pain « spécial » soit diminué comme le premier prix du pain « ordinaire ».

SONDAGE :

Enfin, nous demandons qu'un nouveau type de sondage soit fait pour mieux comprendre pourquoi 1/3 des salariés n'utilise pas leur restaurant d'entreprise. Votre CE actuel n'en voit pas l'utilité et c'est bien dommage. Nous regrettons donc qu'un sondage pouvant toucher tous les salariés ne soit pas envisagé afin que l'offre globale du restaurant d'entreprise puisse répondre encore plus à chaque cotisant que vous êtes.

SUGGESTIONS :

Pour encore améliorer vos demandes, nous vous rappelons que la boîte à suggestions au restaurant d'entreprise est une possibilité tout comme venir nous voir. Si les aspects de la santé et du bien-être au travail sont importants pour vous, alors n'hésitez pas l'équipe CFDT est à votre service.