



*Syndicats CGT Ouvriers, Employés,
Techniciens, Ingénieurs et Cadres (UFICT)*
SAE Villaroche

Tél : 01 60 59 79 99

E-mail : cgt1.villaroche@orange.fr / Site : <http://cgt-snecma-villaroche.webnode.fr>



Quel avenir pour notre restaurant d'entreprise ?

Les élus CFDT, CFE-CGC et UNSA du CSE de Villaroche ont donné mandat à un spécialiste en conseil stratégique en restauration le 22 septembre pour entrer en négociation avec des sociétés de restauration concédées (SRC) comme Api, Elios, Eurest et Sodexo. L'objectif est de sous-traiter la gestion des achats et la gestion des menus de notre restaurant. En contrepartie, l'accès à la formation auprès de la SRC sélectionnée sera favorisé pour les salariés du restaurant.

Dans le cadre de cette négociation, le logiciel achat actuellement utilisé sera vraisemblablement remplacé par celui de la SRC sélectionnée.

Notre restaurant d'entreprise gère depuis toujours lui-même ses achats. De ce fait, il y a une fine connaissance de nos fournisseurs (passion froid, sicaba, magprim et des producteurs locaux dont certains sont bio) et une relation de confiance qui s'est renforcée au fil des ans.

Rétrocéder les achats, perdre la maîtrise du logiciel achat que nous utilisons, serait une perte de savoir-faire. Mais surtout, à terme, ce serait une perte de notre indépendance difficilement récupérable.

Les restaurants indépendants font la richesse gastronomique en France. Ils tiennent à gérer eux même leurs achats, à la différence des chaînes de restauration de type Flunch, Courtepaille, Buffalo grill ... qui s'alignent sur un type de restauration imposée. Des restaurants indépendants vont même jusqu'à produire directement certaines de leurs denrées. Par la gestion de leurs achats, ils maîtrisent le choix de leurs menus.

A Safran Aircraft Engines, laisserions-nous une société extérieure gérer nos achats ?

Quel serait la signification d'une telle décision ?

De plus, qui peut croire qu'une SRC souhaite uniquement récupérer les achats de notre restaurant ?

A terme c'est la mainmise sur tout le restaurant que ce type de société recherche.

La contrepartie annoncée est un accès favorisé à la formation des SRC. Mais ces formations sont toujours possibles et accessibles et ne peuvent que compléter les formations déjà dispensées par ailleurs.

La CGT ne s'est donc pas associée à l'orientation prise concernant l'avenir de notre restaurant.

Pour la CGT, il faut continuer à travailler dans le mode de fonctionnement actuel, c'est-à-dire avec un restaurant autogéré qui n'a pas pour objectif de faire des bénéfices pour des actionnaires, et qui maîtrise toute sa chaîne de production.

La CGT préconise donc de développer les compétences internes par la formation pour mieux performer, plutôt que de faire rentrer dans la gestion de notre restaurant une société de restauration concédée, sur des thématiques sensibles comme l'achat des denrées et l'organisation des menus.

Retour au restaurant des salariés en équipe. Enfin !

Depuis mars 2020, la direction locale interdisait aux salariés en équipe l'accès au restaurant. Le motif évoqué était sanitaire. Le motif réel était la compétitivité. Afin de maintenir l'activité de la production moteur y compris pendant les périodes de confinement, la direction a adapté les horaires de travail des équipes à 3 reprises, en leur interdisant à chaque fois l'accès au restaurant. Par contre, après chaque période de confinement, les autres salariés eux ont pu déjeuner au restaurant.

Depuis mi-octobre, les salariés en équipe ont décidé de réagir en masse à cette discrimination. Ils se sont unis et ont porté leurs revendications à la direction. A savoir, pouvoir prendre leur repas au restaurant pendant leur vacation, et pour la majorité, reprendre leurs horaires de travail d'avant COVID.

Lundi 30 novembre, tous ont décidé d'une action forte par l'arrêt complet de la production tant qu'ils ne seraient pas entendus. La CGT, toujours attentive aux conditions de travail de tous les salariés, les a accompagnés durant ce mouvement, sans en prendre la main à la demande des salariés grévistes.

La loi impose un dialogue social entre la direction et les organisations syndicales. La CGT a donc appuyé les revendications des salariés en équipes qui convergeaient avec celles de notre organisation, dans les instances représentatives avec ses délégués syndicaux locaux (5 réunions en 9 jours !) et ses élus au CSE.

Jeudi 3 décembre matin, lors du CSE, la direction locale a proposé un retour au restaurant uniquement pour les salariés en équipe du matin. Les syndicats réformistes (CFE-CGC, CFDT et UNSA) ont pris acte de cette décision, donnant ainsi leur accord à la direction. Seul la CGT s'y est opposée.

Comment peut-on accepter de continuer dans la discrimination entre salariés sur l'accès au restaurant ? Comment peut-on accepter que l'équipe du soir soit privée du repas de Noël ?

Les syndicats réformistes savent très bien qu'il ne suffit pas de demander le retour des horaires d'avant covid pour les salariés en équipe du soir pour qu'il soit effectif. Ne soyons pas naïf. Il faut un rapport de force.

C'est la mobilisation par la grève des salariés en équipe qui a permis de changer la situation. Quatre jours intenses de mouvement avec distribution de tracts au rond-point à l'entrée du site, prise de repas au restaurant malgré l'interdiction, rassemblements devant la direction.

C'est la détermination de poursuivre cette grève suite à l'annonce faite en CSE qui a fait changer la direction. Dans la situation économique actuelle, l'entreprise ne peut pas se permettre de ne plus livrer de moteurs à ses clients, et de ne plus faire rentrer de cash. Les réserves financières ne le permettent pas.

Jeudi 3 décembre après-midi, lors d'une réunion de négociation entre la direction locale et les syndicats, la direction a donc autorisé l'accès au restaurant à tous les salariés en équipe, sans aucune condition, revenant donc sur sa demande du matin.

Pouvoir retrouver les conditions d'avant la crise sanitaire peut-il être pour autant considéré comme une victoire ?

Pour la CGT, c'est plutôt une belle bataille. Bataille qui a montré l'importance du rapport de force. Bataille qui a montré une nouvelle fois la différence entre des syndicats réformistes qui acceptent en général les propositions de la direction en cherchant de petits aménagements et des syndicats progressistes qui sont capables de s'opposer à des mesures fortement injustes, en proposant des améliorations dans les conditions de travail de tous les salariés.

Les salariés en équipe ont prouvé, par un mouvement solidaire, que l'union fait la force contre les injustices et les conditions de travail mises à mal.

La CGT félicite tous les salariés qui ont œuvré pour défendre leurs droits ainsi que tous ceux qui les ont soutenus. La CGT sera toujours présente pour accompagner tous les salariés et défendre leurs droits.