

## Il faut de l'argent dans l'assiette

■ **Le budget restauration représente 42% du budget social, un postier sur deux bénéficie de cette prestation. La Poste propose 434 points de restauration collective, dont 135 restaurants inter-entreprise La Poste dont 78 de gestion privée par le prestataire Elios et 57 par une association de personnel.**

■ **Ces 135 restaurants ont servi plus de 6 millions de repas en 2015.**

### La restauration : une des préoccupations principales des agents

Lors des dernières enquêtes sociales, les postiers placent la restauration dans leurs préoccupations principales. L'employeur doit répondre à cette préoccupation.

#### ■ La restauration collective

Les restructurations et les suppressions d'emplois massives (100 000) en 10 ans, impactent le budget social dédié à la restauration. En effet la baisse des effectifs engendre une baisse de convives dans les restaurants, et de fait, les coûts de fonctionnement augmentent.

**Les petits restaurants qui servent moins de 100 repas jours sont sur la sellette.**

#### ■ Le Titre Restaurant...

Quand la restauration collective n'est pas possible, le Titre Restaurant permet à l'agent d'obtenir une aide à la restauration. Il est attribué à 66 000 bénéficiaires sous certaines conditions qui sont décrites dans un BRH (NdS 2012-02333 et CORP-DNAS 2013-0193) ou dans le guide social SUD. Malgré sa valeur faciale faible, le Titre Restaurant est prisé par les postiers et les postières.

#### ■ ...remis en cause !

Mais aujourd'hui certains chefs d'établissement essaient de remettre en cause son attribution et se servent des restructurations notamment de la pause méridienne. De plus, les mesures gouvernementales ont durci l'écoulement des titres (2 par achats, pas d'utilisation le dimanche...).

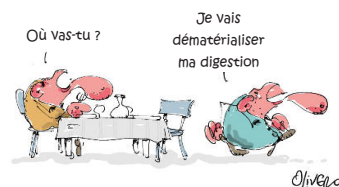
#### ■ DOM : L'assiette est vide !!

Malgré nos nombreuses interventions en COPIL DOM ou en COGAS, le problème de la restauration dans les DOM n'est toujours pas réglé. Face à l'échec de la mise en place de la restauration collective, SUD PTT réclame des solutions pérennes. Nous exigeons la prise en compte de la vie chère dans le montant de la valeur faciale du TR.

La Poste cherche au travers de la politique de restauration à minimiser les coûts. Tout d'abord elle a choisi un prestataire unique national pour les restaurants concédés (Elios), et élabore un cahier des charges drastiques pour les associations.

**Pour SUD, le Titre Restaurant est une aide pour les agents lorsqu'ils n'ont pas accès à un restaurant de l'entreprise. SUD revendique une valeur faciale à 8,50 euros dans les conditions identiques à la restauration collective et l'augmentation du budget social de 0.25% par an et ce, pendant 4 ans.**

#### Dématérialisation des titres resto



Nous réclamons des dérogations aux règles d'attribution avec la prise en compte des rythmes de travail différents (en fonction du climat) car de plus en plus de Postier-es Domiens sont exclus du TR sous prétexte d'horaires inadéquats.

Suite à l'intervention de SUDPTT, la restauration des domiens fait désormais partie des travaux de la commission restauration auprès du Cogas

## Restauration associative

57 restaurants associatifs servent 3 millions de repas annuels dans les restaurants de La Poste, autant que le prestataire unique Elior.

Comme la restauration privée, les associations sont soumises à un cahier des charges pour assurer la prestation de service. Mais La Poste veut imposer aux représentants des restaurants associatifs un cahier des charges identique à celui d'une restauration privée.

Les équipes ont effectué des efforts notamment sur les contrôles (denrées, hygiène, stockage...) à tel point qu'aujourd'hui ils devancent, sans être des professionnels, les restaurants privés. De plus pour maîtriser les prix, ils ont créé une centrale d'achat de référencement de produit qui connaît un grand succès, car presque tous les restaurants y adhèrent.

## Nouvelle formule du plateau repas : la grande surpercherie

### ■Elior aux fourneaux

Dès la prise du marché par la société Elior le 1<sup>er</sup> juin 2015, la nouvelle grille tarifaire proposée a suscité de nombreuses et vives contestations de la part des convives. Aucune information sur les nouvelles règles sur les menus, ni de la part de Elior, ni de La Poste. Le prix du plateau a flambé, pouvant atteindre 8 euros.

Elior et La Poste ont proposé le menu dit « Equilibre » qui garantit le prix du plateau à 5 ou 3.76 euros si l'on bénéficie de la ristourne. Par contre si l'on compose son plateau au grès de son envie, c'est à dire à la carte, bonjour la douloureuse.

En imposant le menu unique, les postiers et les postières considèrent que c'est une régression sociale..

### ■Mécontentement général

Les réunions des comités mixtes des restaurants ont tous parlé d'une même voix : *prix excessif, pain en supplément, aucune visibilité sur les prix affichés, faut avoir fait l'ENA pour comprendre les tarifs (propos d'un agent d'une plateforme industrielle du courrier)*. Devant ce tôle, La Poste a été obligée de réagir, le 23 novembre Elior étoffe sa gamme sur le menu « équilibre ». Fini le menu unique, dorénavant deux choix entrées, deux plats et deux desserts seront proposés.

### ■Equilibre financier

Pour Elior, l'équilibre n'est pas dans l'assiette mais financier. Le menu équilibre n'est autre qu'un menu d'appel, préférant que les convives choisissent le menu à la carte bien plus rentable pour eux. Le cahier des charge est très clair «le prix doit être sensiblement inférieur à celui pratiqué pour des prestations similaires par des restaurants ouverts au public présents sur la zone de chalandise et pratiquant une activité commerciale»..... Chapitre qui ce passe de commentaires!!!

La restauration associative démontre, «suite aux enquêtes convives» que la qualité des repas y est supérieure que celle du privé. Un cahier des charges identique a celui de professionnel, mettrait en péril les restaurants et anéantirait les efforts entrepris depuis plusieurs années par les équipes de gérants et des conseils d'administrations.

Pour Sud la restauration associative est le garant d'une restauration de haut niveau, elle amène La Poste à imposer aux prestataires privés des conditions draconiennes pour une bonne qualité de repas. La Poste doit aider les restaurants associatifs par un cahier des charges simplifié et allouer les moyens humains nécessaires.

### Les Comités Mixtes

Dans chaque restaurant, qu'il soit associatif ou géré par Elior, un comité mixte existe.

Il doit se réunir à minima deux fois par an et a pour mission de faire le point sur la qualité des repas, des points à améliorer, de la fréquentation, des horaires d'ouvertures...

Sud considère cette instance comme primordiale car au plus près des convives. Sud a demandé dans les différentes instances nationales qu'une formation soit diligentée pour les représentants du personnel et de La Poste pour exécuter leur mandat en connaissance de cause.

Il est composé du directeur d'établissement, du directeur Ressources humaines, de 3 représentants du personnel de l'établissement où est situé le restaurant, du gestionnaire et du responsable du pôle restauration régional.

### ■La voici, la supercherie

Le choix du deuxième plat est une liste de 4 plats bien déterminés durant toute l'année : le jambon blanc, le steak haché, l'omelette et un poisson !!! Elior propose juste un substitut pour se donner bonne conscience. **Cela est Inacceptable**..... Les postiers souhaitent un vrai choix de plat principal, une identification du menu, l'affichage des mets proposés. Le modèle proposé par Elior ne permet pas de la réactivité en fonction des cours du marché. Par exemple au menu équilibre, cet été, aucun plat froid alors que la canicule sévissait sur l'ensemble du territoire, et dernièrement le prix du chou fleur et de la mâche étaient très très bas.... mais rien dans nos assiettes!



**Pour SUD, la restauration collective ne peut être basée sur la restauration commerciale. Elle doit être goûteuse, avec un choix qui permette le plaisir pour les convives et que les équipes de gestion aient une liberté de produit en fonction de leur envie, les prix qui sont différents selon les régions. Le prix payé par le convive doit être social : 5€ ou 3,76 € (avec ristourne)**