

Mars 2024

Cfdt:

COMMUNICATION
CONSEIL CULTURE
GROUPE ORANGE



CFDT FÛTÉ #5

D.O GRAND SUD-OUEST

LA RESTAURATION



Chez Orange

La Restauration est une prérogative exclusive des CSEE.

A Orange, le budget des Activités Sociales et Culturelles (ASC) prévoit une part réservée pour cet usage. C'est un choix fort des élus d'Orange afin de permettre d'accéder à une restauration **qualitative** pour un **prix modique**.

La gestion opérationnelle de la Restauration est **déléguée** à l'entreprise, sous le contrôle des CSEE qui adhèrent aux principes de la mutualisation et **des organisations syndicales signataires de l'accord** (toutes sauf la cfe-cgc). Vos représentants s'assurent d'une mise en œuvre homogène et équitable sur l'ensemble des territoires.

Et en détail ?

Ce **fonctionnement est encadré** par l'accord de gestion de l'activité sociale et culturelle de la restauration, qui date de mai 2019.

L'accord prévoit un accès aux restaurants Orange, ou à défaut, aux restaurants inter entreprises. Si ce n'est pas possible, des tickets restaurants sont envisagés.

Entre 2019 et 2023, 50 restaurants ont fermé, **en lien essentiellement avec les fermetures de site Orange**. Le développement massif du télétravail a réduit le volume de repas de moitié, de 4 à 2M de repas. De 3.000 télétravailleurs mi 2018 nous sommes passés à 32.000 télétravailleurs en 2023. Pour la DOGSO, 4 restaurants ont été concernés.

FIN DE LA RESTAURATION MUTUALISÉE ?



Un **seuil de rentabilité** est raisonnablement fixé à 50 Couverts/jour. En deçà, l'équilibre budgétaire est menacé et le restaurant peut fermer par manque d'attractivité pour les prestataires comme pour leurs salariés. En cas de fermeture, avant de recourir aux tickets restaurants, des **solutions alternatives** sont toujours recherchées, à **moins de 15 min à pied**. L'octroi des **Tickets restaurants est aussi encadré par cet accord**.

La concentration des sites, le développement du télétravail et le non remplacement des départs des salariés, sont en partie à l'origine de la fermeture des sites. **Mais la priorité reste, avant tout, de fournir aux salariés une offre de restauration qualitative et éco-responsable.**

La CFDT revendique une restauration accessible à tous !



Vous souhaitez approfondir l'accord restauration ?

VOS EXPERTS
FÛTÉS :



D. Picou-Mourlan



P. Audibert



N. Dudon-Massias



S. Cors



V. Derubieux



L. Lambert



Suivez-nous
sur les réseaux !