

Ensemble défendons nos Restaurants du Personnel

Chaque jour nous sommes des centaines de salariés d'ADP à venir nous restaurer dans les restaurants du personnel gérés par le Comité d'Entreprise.

C'est depuis 1969 que la CGT, avec le soutien des salariés, a revendiqué la gestion des restaurants par le CE et ainsi chassé les marchands de soupe : les Restaurants Inter Entreprise (RIE) qui à l'époque étaient déjà dans une logique de profit, au détriment de la qualité.

C'est pourquoi, la première mesure du CE géré par la CGT fut l'instauration d'un plateau complet avec une entrée, un plat, dessert ou fromage, salade et pain et ce à tarif unique quelle que soit la catégorie professionnelle.

L'accès au Bio, aux plats équilibrés, à la diversité des menus, voilà ce qui est notre conception de la restauration collective de qualité aujourd'hui.

Aujourd'hui oui, mais demain ?

La Direction a décidé de remettre en cause les moyens consacrés aux restaurants du CE dans la même logique que le CRE3 et son funeste plan stratégique qui impose l'austérité générale pour les salarié(e)s.

Nous le savons, avec la non augmentation générale des salaires, le non remplacement d'un départ sur deux et les mesures supplémentaires de baisses des frais de personnel.

Et bien voilà une mesure supplémentaire : la Direction impose au Comité d'Entreprise une réduction de 1 million d'euros sur 3 ans sur le budget affecté aux restaurants.

Concrètement cela signifie la remise en cause non seulement du fonctionnement des restaurants du personnel mais aussi des activités sociales du CE.

Au final ce sont à nouveau les salarié(e)s d'ADP qui en feront les frais pour améliorer les dividendes des actionnaires.

Les restaurants du personnel du Comité d'Entreprise sont un acquis social que nous avons gagné de haute lutte et qu'il faut conserver :

- Le restaurant est un lieu d'accueil et d'échange où le CE propose des animations de toutes sortes : informations, affichage, spectacle, expositions, etc.
- La bonne qualité des prestations fournies et l'adaptation permanente aux besoins exprimés est une volonté affichée des membres du comité d'entreprise et de la commission restaurant
- L'aspect social y est privilégié par rapport à l'aspect gestion
- Les salles peuvent être utilisées pour des réunions, soirées, pots départs en retraite (financés par ailleurs par le CE), etc.

Le CE propose avec les cafétérias des prestations annexes : boissons chaudes ou froides fournies, sandwiches ou repas froids, etc.

Le choix de confier à un seul prestataire tous les RIE des plateformes, confirme des orientations mercantiles qui font preuve de leurs inadaptations aux besoins sociaux tant dans la qualité

que dans les prix pratiqués.

Les salariés ne s'y sont pas trompés puisqu'ils ont déserté ces cantines pour aller se restaurer dans les restaurants du CE qui ont su faire face à cet afflux de convives et prouvé une fois de plus leur capacité à répondre aux besoins et aux attentes des salariés.

C'est pour ces raisons que les élu(e)s du CE ont eu le souci permanent lors des négociations avec la Direction de privilégier l'intérêt collectif. Cela a toujours été possible et la Direction a les moyens d'en supporter l'incidence financière.

Refusons ce diktat et soutenons une autre vision de l'affectation des moyens dus aux salariés, car cette part de salaire socialisé nous appartient !

