



AÉROPORTS DE PARIS

## Ça gronde dans le RIE de Tech :

(Restaurant Inter-Entreprises)

### Défendons nos restaurants du Comité d'Entreprise !

Orly, le 10 février 2016

Les concessions de gestion des RIE arrivaient à leurs termes. La direction a lancé un appel d'offres pour l'ensemble des RIE, avec comme objectif avoir un seul prestataire, sans omettre les critères économiques.

C'est chose faite les RIE de Continental square 1 et 2 (que le Comité d'Entreprise avait revendiqué), CDG1, le Bourget, l'Aéroclub Fret 4 et Orly Tech ont été confiés à Compass Group. Derrière ce groupe, c'est l'entreprise de restauration Eurest qui gère les RIE, spécialisée dans la restauration d'entreprise, qui a réalisé un chiffre d'affaires pour 2014 de 1,176 milliard d'euros. Pour atteindre un tel chiffre, il y a des choix de rentabilité et de productivité souvent au détriment de la qualité et de ceux qui y travaillent.

Dès la reprise de ces RIE, il a été constaté un décalage entre ce que l'on nous avait présenté "comme étant une offre de restauration tendance" et la réalité ! Car pour bénéficier du tarif malin, prestation à laquelle nous sommes contraints, celle-ci est loin d'être des plus alléchantes ! Alors la note peut être salée, voire très salée : il est aisé d'avoir une facture aux alentours de 8 € pour un repas se rapprochant de la prestation servie dans les restaurants du CE à 3.20 € et ce quels que soient les plats choisis.

Nous voyons là jaillir l'introduction d'une disparité financière conséquente. L'accès à un repas équilibré, aux bons petits plats sera réservé uniquement à ceux qui en ont les moyens. **Ce n'est pas acceptable !**

C'est ce qui a conduit en 1969 la CGT, avec le soutien des salariés, à revendiquer la gestion

des restaurants par le Comité d'Entreprise et ainsi à chasser les marchands de soupe : ces entreprises 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.

Le mécontentement et l'exode des salariés d'ADP vers les restaurants du C.E sont fort légitimes et ce n'est pas les pansements sur la prestation *menu malin à tarif malin* « financé par ADP » qui pourra nous faire changer d'avis.

Mais de quelle manière Aéroports de Paris a lancé son appel d'offres, si quinze jours après le changement de gestion de RIE, ADP leur verse déjà une subvention complémentaire sur la denrée ? Était-ce une clause au cahier des charges ? Dans le cas contraire, les autres candidats seraient sûrement très intéressés par cette information. Nous n'hésiterons pas à interpellier la direction sur ce sujet.

Par ailleurs, au même moment ADP impose au CE une réduction de 1 million d'euros sur 3 ans sur le budget affecté aux restaurants. L'attaque en règle pour réduire de manière drastique les frais de personnel rejait même sur la qualité de vie au travail où le moment passé à se restaurer devient un coût à réduire pour l'employeur.

-----

**Alors, les agents qui boycottent en venant déjeuner de façon définitive dans les restaurants gérés par le Comité d'Entreprise aideront à créer les conditions pour défendre notre acquis et l'égalité pour tous face à son assiette !**