



Paris, 2 février 2024

RESTAURATION À SAINT-DENIS

L'UNSA MET LES PIEDS DANS LE PLAT !

Vous êtes nombreuses et nombreux à remonter auprès de vos représentants du personnel vos mécontentements concernant la restauration d'entreprise de La Plaine Saint-Denis qui, rappelons-le, est gérée par l'entreprise. Vos représentants UNSA-Ferroviaire sont force de proposition pour améliorer la situation en remontant à la direction les difficultés que vous rencontrez depuis plusieurs mois.

■ Un constat édifiant

Toutes les difficultés rencontrées par les agents ont été remontées à la direction par vos représentants UNSA-Ferroviaire dans les CSE concernés.

Le constat partagé est accablant. La situation est dégradée depuis de longs mois, ce qui laisse penser que ce dossier n'a pas été traité par le GPU SNCF avec l'anticipation ni les moyens qui auraient dû être mis en œuvre, au regard de son empressement de transférer ses salariés vers La Plaine Saint-Denis, qui est bel et bien une politique du groupe.

L'UNSA-Ferroviaire tient à rappeler que les CSE ne sont ni responsables ni donneurs d'ordre de la restauration collective à Saint-Denis. C'est la direction du GPU SNCF qui en a la pleine et entière responsabilité et qui contracte directement ou indirectement avec les prestataires restaurateurs.



Fédération UNSA-Ferroviaire

56, rue du Faubourg Montmartre 75009 PARIS
www.unsa-ferroviaire.org



■ L'insuffisance de l'offre de restauration collective sur le site de Saint-Denis

L'offre de restauration collective dans les établissements SNCF de La Plaine Saint-Denis a évolué à la baisse depuis plusieurs années, à la suite de la fermeture de restaurants et l'arrivée de nombreux agents.

Le GPU poursuit la concentration de ses établissements à La Plaine Saint-Denis. À ce jour, plus de 14.000 agents de la SNCF y travaillent. Ce chiffre est à mettre en rapport avec un nombre de places offertes dans les restaurants d'entreprise inférieur à 2.000.

Il apparaît clairement une insuffisance criante de l'offre de restauration collective, ayant pour conséquence des salles de restaurants saturées et des attentes longues pour le service.

■ La forte hausse du prix d'un repas

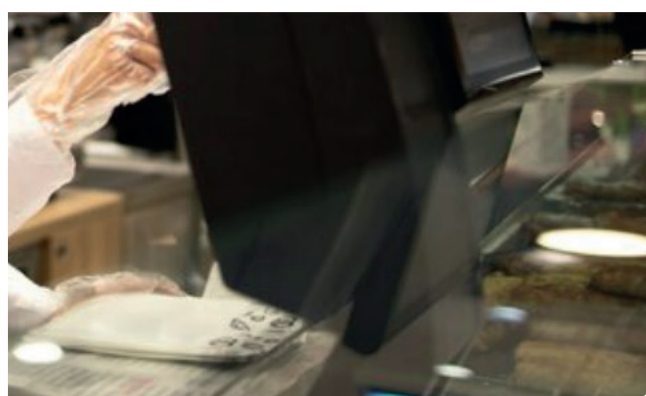
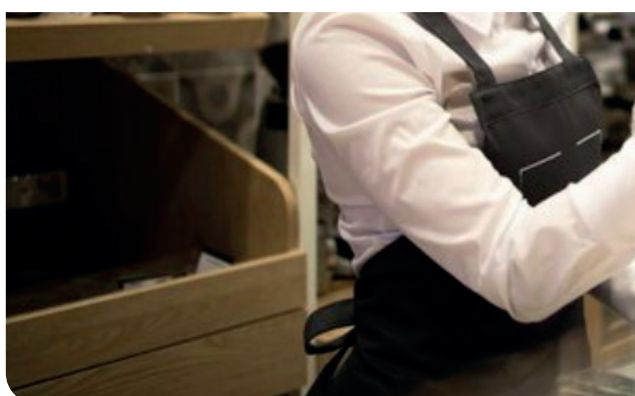
Dans le contexte économique dégradé que nous connaissons et le retour d'une forte

inflation depuis 18 mois, le prix élevé d'un repas est devenu le problème le plus prégnant pour les agents.

Un prix moyen du repas de 10 à 13 euros consomme un budget mensuel minimal de 132 euros par salarié avec deux jours de télétravail, pouvant atteindre 286 euros sans télétravail, ce qui, paradoxalement, exclut les agents aux revenus les plus modestes de la restauration collective, alors même que sa vocation est de proposer un service accessible à tous.

■ Très peu d'offres alternatives

Les difficultés d'accès et surtout un prix élevé ont dissuadé nombre d'agents de recourir à la restauration collective pour se tourner vers des alternatives non satisfaisantes à notre sens, comme apporter sa gamelle ou acheter un sandwich, car elles ne permettent pas d'avoir un repas chaud et complet le midi.





■ UN ENJEU SOCIAL MAJEUR POUR L'ENTREPRISE

Les agents ont des attentes fortes concernant la pause déjeuner du midi. Le repas partagé entre collègues est un élément fondamental de la qualité de vie au travail et du lien social. C'est un moment de détente et d'échange entre collègues, qui fait partie de notre culture de la vie au travail, dans laquelle il est bien ancré et auquel les agents montrent tout leur attachement.

C'est pourquoi, à notre sens, il est important, tant pour l'entreprise que pour les salariés, d'offrir chaque jour la possibilité de se restaurer d'un repas chaud de qualité, servi dans un espace accueillant et confortable, pour un prix modéré.



■ CE QUI A ÉTÉ FAIT

Les représentants UNSA-Ferroviaire ont demandé de mettre en place des mesures d'urgence dès la rentrée de septembre 2023 pour remédier à une situation déjà très dégradée :

- ▶ **L'ouverture du second restaurant du campus Rimbaud.** La direction a ouvert la seconde salle de restaurant du campus Rimbaud de 250 places, le 9 octobre 2023.
- ▶ **L'ouverture de salles de réfectoires supplémentaires.** La salle de restaurant « Cerise » de 212 places au campus Rimbaud a été mise à la disposition des agents à partir du lundi 23 septembre 2023. Puis un nouveau réfectoire de 43 places a été ouvert au campus Fruitières le 8 janvier 2024.
- ▶ **Des stands supplémentaires au restaurant Eurostade.** La direction a octroyé au gérant les moyens d'ouvrir un second stand pour fluidifier le service.
- ▶ **L'unification de la prestation de restauration dans tous établissements.** La direction a lancé un appel d'offres pour tous les restaurants SNCF du plateau de Saint-Denis. À leur demande, les CSE ont été associés à ce processus pour information.



■ LES REVENDEICATIONS DE L'UNSA-FERROVIAIRE

Mais ces avancées demeurent insuffisantes et l'UNSA-Ferroviaire poursuit ses actions et demande :

- ▶ **La modification de la tarification avec la suppression des droits d'entrée facturés aux agents.**
Ce n'est pas aux agents de payer le risque « fréquentation » et encore moins de le surpayer. Il appartient à la direction, organisatrice de la restauration d'entreprise, de porter ce risque et, donc, d'en assumer la charge.
- ▶ **Une hausse significative de la subvention des repas par l'employeur.**
La restauration collective ayant vocation à proposer un repas chaud accessible à tous, la direction du GPU SNCF doit prendre en compte les données économiques inflationnistes en augmentant significativement la subvention du repas dans les restaurants d'entreprise et celle des titres restaurant.
- ▶ **Uniformiser les tarifs de tous les restaurants de Saint-Denis.**
Les agents ne comprennent pas les écarts significatifs du reste à charge qui leur est facturé d'un restaurant à l'autre.
- ▶ **Permettre aux agents de Saint-Denis de bénéficier de la même subvention repas quel que soit leur CSE/CASI d'appartenance.**
Les CSE UNSA agissent déjà en ce sens.
- ▶ **Mettre en place un système d'encaissement unique pour plus de souplesse,** permettant à chaque agent de se rendre dans le restaurant de son choix sans avoir à se procurer un nouveau badge ni avancer de l'argent sur plusieurs comptes.
- ▶ **Élargir l'offre et la diversité culinaire.**
Garantir une cuisine de qualité avec des aliments frais et de saison, en améliorant le rapport qualité/prix. Maximiser l'utilisation de contenants respectueux de l'environnement.

Ce ne sont que des justes mesures gagnant/gagnant que l'UNSA-Ferroviaire appelle à mettre en œuvre urgemment, d'autant plus que la direction du GPU n'a pas jugé bon de mettre en place des révisions salariales couvrant l'inflation de ces dernières années.

L'UNSA-Ferroviaire rappelle que la subvention d'un repas est attribuée par l'entreprise sur la base d'un budget annuel. Les CSE ne fixent pas le montant de la subvention spécifique restauration.

