



La Poste

Pour une activité professionnelle efficace, il faut une restauration de qualité

La restauration d'entreprise est un besoin social. C'est essentiel pour faire correctement son travail. Le salarié doit se nourrir tous les jours.

L'alimentation au travail est un droit fondamental des travailleurs et constitue un élément clé de la protection sociale des salariés et devrait être un thème important du dialogue social entre employeurs et travailleurs.

Parce que la restauration touche à la vie du salarié au travail : pouvoir d'achat, emploi, santé, sécurité alimentaire, condition de travail ... elle ne peut pas être abordée du seul point de vue de la gestion.

Elle doit l'être aussi sous l'angle de l'action syndicale revendicative.

La CGT revendique une restauration collective chaque fois que les conditions de 60 repas potentiels sont réunies. Pour tous les autres postiers, il doit être attribué des titres restaurant.

Restauration collective, restaurants inter entreprises

La Poste dans sa logique d'économies et sa volonté de privatisation veut baisser le social d'entreprise et particulièrement la restauration sociale collective.

Depuis plusieurs années avec sa politique de restructuration, La Poste ferme des restaurants inter entreprises dans de nombreux départements, d'autres sont privatisés.

Dernièrement certains restaurants ont encore fait les frais de la politique de La Poste : fermeture du RIE La Poste de Brest au printemps, baisse de subvention du RIA de St Lô dans la Manche en 2009, etc.

Sous prétexte de baisse de fréquentation, La Poste veut baisser la qualité de la restauration sociale et fait miroiter le Titre Restaurant sans préciser que la participation de La Poste est de 1,70 € ou 2,55 € par titre contre presque 5 € en moyenne pour la restauration collective.

Or, cette baisse de fréquentation est essentiellement de la responsabilité de La Poste avec les suppressions d'emplois massives, les réorganisations incessantes, les changements d'horaires et les éloignements de services des centres villes qui empêchent les postiers de se restaurer dans les RIE. De plus, La Poste ferme des RIE et ne veut plus en ouvrir d'autres malgré la création de nouveaux sites ou services.

La Poste veut imposer :

- pour les RIE de plus de 200 convives, **une offre déstructurée**, c'est à dire a minima avec la suppression quelquefois de la ristourne 1,11 €, au détriment du postier, et des repas chers pour ceux qui pourront se le payer : 7 ou 8 € par jour. La Poste invente l'augmentation déguisée du prix du repas social.
- entre 80 et 200 convives, **une restauration simplifiée** avec un seul plat principal proposé, c'est à dire pas de choix et une ou deux entrées ou dessert au maximum.
- pour les moins de 80 convives, **une restauration sous vide** par un prestataire privé (deux expériences sont menées à Paris 11 et Brie Comte Robert (77) avec Fleury Michon), les repas ne sont pas de grande qualité, le personnel de ces sites déjeune peu dans cette restauration sous vide et préfère amener leur gamelle !!!

Ces propositions de La Poste, cette politique anti sociale menée par la Direction nationale des activités Sociales, sont une attaque supplémentaire contre la restauration sociale de qualité, contre la santé des postiers.

C'est un grand pas en arrière avec le retour de cantines réfectoires et le retour de la gamelle sur le lieu de travail.

La CGT exige une restauration sociale collective pour tous les postiers, leur famille, les retraités, les agents des filiales avec des repas de qualité.

La restauration collective sociale doit être associative à la demande du personnel.

Le tarif social du repas ne doit pas excéder 3 €uros maximum exonéré de la TVA.

Le repas social doit comprendre un plat, entrée, fromage, dessert si le convive le souhaite.

La CGT demande une solution de restauration pour le samedi pour tous les postiers qui le souhaitent.

Restauration individuelle : Titre Restaurant (TR)

Pour les personnes ne pouvant pas bénéficier de restauration collective, la CGT revendique l'attribution de titres restaurant à 8,65 €uros avec une participation de l'employeur à 5,19 €uros par titre, pour tous les jours travaillés quels que soient les horaires de travail.

La Poste dit ne pas pouvoir augmenter la valeur faciale du Titre restaurant (elle est la même depuis 2006), car 0,10 € de plus par titre représente 1 Million d'€uros.

Distribuer des Titres Restaurant ne nécessite aucun investissement de la part de La Poste, elle s'y retrouve donc totalement.

Le titre restaurant doit permettre à tous les postiers n'ayant pas de restauration collective sur le lieu de travail de prendre un repas équilibré.

Le titre restaurant doit être octroyé sans restriction d'aucune sorte.

Aucune remise en cause des titres restaurant ne doit être permise lorsque ceux-ci sont obtenus dans le cadre de luttes et de négociations locales, voire d'accords locaux car là aussi l'objectif de La Poste est plus de réduire la prestation que de l'augmenter.

Pour un financement de La Poste à la restauration des postiers.

La part du budget social dévolu à la restauration est certes conséquente mais comment pourrait il en être autrement dans une entreprise de 270.000 personnes.

La Poste dit ne pas pouvoir augmenter le budget restauration ou alors au détriment des autres prestations sociales.

Pour la CGT il y a deux solutions :

- une augmentation conséquente du budget social,
- ou un budget dévolu à la restauration abondé par les budgets d'exploitation des directions.

La CGT revendique que les questions de restauration soient discutées au plus près des services. Il est inadmissible qu'il puisse y avoir des réorganisations sans que la possibilité de se restaurer pour les agents soit intégrée au dossier.

Combien de postiers connaissent le schéma directeur de restauration et son contenu ?

Chaque postier doit avoir une solution restauration chaque jour.

Seul 30 % des postiers sont aidés pour la restauration collective ou individuelle d'après le schéma directeur de la restauration.

Avec la CGT faisons en sorte que 100 % des postiers soient aidés par La Poste sur la restauration.

La restauration doit être débattue au plus près du personnel, dans les services, la proximité doit primer.

**Agissons chaque jour dans les services
pour une restauration sociale.**