

Limours, le 28/02/2019

## Restaurant d'Entreprise : qui s'occupe des problèmes ?

### Alertes au RIE : la situation se dégrade, les problèmes ne sont pas réglés, ni anticipés

Depuis des mois, des années, l'établissement de Limours voit ses effectifs augmenter. Des adaptations sur le site sont d'ailleurs en cours avec BuroLib mais étrangement une chose ne s'adapte toujours pas : le Restaurant d'Entreprise. N'étant pas un espace de production (ni tertiaire, ni industriel), le RIE n'a donc aucune valeur ajoutée pour la Direction.

Pourtant l'attractivité de l'établissement de Limours vantée par la Direction passe aussi par les services proposés. **Le RIE de Limours est le service le plus utilisé par les salariés**, il est quasiment incontournable car la localisation du site offre très peu d'alternatives en termes de restauration.

**La Direction ne semble pas être consciente des problèmes du RIE.** Depuis des mois de nombreuses alertes, demandes et questions sont posées par vos élus en réunion des délégués du Personnel, en réunion du Comité d'établissement et en réunion CHS-CT. Les sujets récurrents sont :

- ➔ La sécurité du personnel en cuisine
- ➔ L'hygiène des plats préparés
- ➔ L'accueil des convives
- ➔ La diversité et la qualité des produits proposés

La problématique autour du RIE est également ressortie dans le top 10 des résultats de l'enquête THALES Commitment sur Limours.

**Les points durs sont bien identifiés** : manque d'espace de cuisine et vétusté des installations conduisant à des risques sanitaires et à la dégradation du service proposé. **Le CHSCT a émis le 3 décembre 2018 une alerte sur un danger** concernant l'hygiène et la sécurité au RIE. Aujourd'hui, la gravité de l'alerte du CHS-CT n'est pas sérieusement prise en compte par certains élus du CE.

THALES est propriétaire des espaces et du gros matériel de restauration. Le CE délègue la gestion du RIE à la Direction de l'établissement de Limours, sans « réel contrôle » sur la gestion. Notre rôle et notre devoir en tant qu'élus est de vous informer des risques réels que la Direction fait courir aux salariés à force d'attentisme.

## Malgré les alertes et le manque de résultat, le prestataire est prolongé d'1 an en plus

D'une part, le contrat vient à échéance le 30/09/2019. La Direction a demandé aux élus de voter au CE du 28/02/2019 la prorogation du contrat d'un an (jusqu'au 30/09/2020). Pourquoi cette précipitation à consulter le CE ? D'autre part, étant donnée la situation, les membres du CHS-CT ont demandé par courrier le 22/02/2019, le report de ce vote, pour 4 raisons :

- ➡ **Aucune enquête** n'a encore été engagée avec le concours du CHS-CT sur l'alerte émise le 3/12/2018
- ➡ **Aucune communication** des résultats de l'audit demandé au CHS-CT.
- ➡ **Aucun plan d'action** à la hauteur du site de Limours n'a été proposé à ce jour au CHS-CT.
- ➡ Depuis 2014, les enquêtes successives des convives mesurent **la satisfaction en dessous des 80%** (critère de rupture de contrat avec le partenaire), 60% pour 2018.

## Comment faire bouger la Direction ?

Depuis 5 ans, **nos demandes structurantes et argumentées n'ont pas été efficacement prises en compte par la Direction**. Aujourd'hui, nous estimons n'avoir plus le choix pour retrouver une restauration saine, respectueuse des salariés et digne d'un site THALES. Nous souhaitons donc mettre la pression sur une Direction qui - selon nous - ne porte pas un intérêt suffisant au bien-être et à la santé de ses salariés. Nous demandons donc à la Direction de faire rapidement un retour au CHS-CT et au CE sur ces points. Pour l'heure les signataires de ce tract demandent à la Direction de l'établissement de Limours des engagements :

- ➡ **présenter dans les plus brefs délais le résultat de l'audit engagé au RIE.**
- ➡ **réaliser à court terme, les actions correctives suite à cet audit.**
- ➡ **s'engager à moyen terme, sur un réaménagement complet du RIE (locaux et matériel).**

Une autre possibilité envisagée est demander un audit et diagnostic *hygiène en restauration* par un organisme officiel DGCCRF (*Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes*) en toute indépendance afin **d'imposer les mesures adéquates**.

Nous soulignons que des solutions existent pour agrandir la zone de préparation du RIE afin de répondre aux normes d'hygiène imposées par la restauration collective. La transformation du restaurant « le Club » permettrait, d'agrandir l'espace de cuisine, d'avoir une cuisine à la hauteur des ambitions du site et permettrait de **satisfaire les 850 salariés de Limours**, contre une petite quarantaine au Club par mois.

Lors du vote au CE du 28/02/2019 : « Prorogation du contrat avec Eurest », CGT, SUPPER, CFDT étaient partisans du report de ce vote afin de laisser au CHS-CT le temps de se positionner sur les risques d'hygiène et de sécurité. Le CHS-CT regrette que les autres organisations syndicales aient voté pour la reconduction du prestataire pour un an, **sans tenir compte de l'Alerte du CHS-CT**.

Pour toutes ces raisons, le Comité Hygiène Sécurité et Conditions de Travail de Limours dans son rôle et ses prérogatives a donc décidé de poser **2 DGI (Danger Grave et Imminent)** sur les risques de sécurité et d'hygiène au RIE.

**Prochainement, nous demanderons aux salariés concernés, soucieux de leur santé, de signer une pétition pour soutenir le CHS-CT et les élus dans leurs actions.**