



Yves GUILLEMENOT, Secrétaire FO
Emmanuel CROSNIER, Elu CFTC

à M. Alain Frizon
Directeur de l'Etablissement ADS
Toulouse et Région Sud

Monsieur le Directeur,

Le service de restauration de notre Etablissement vient d'être significativement modifié dans le cadre d'un appel d'offres élargi aux sites toulousains d'Airbus. Le nouveau contrat mis en place fin avril présente des changements importants tant sur les conditions d'accueil des salariés que sur les plats et menus.

Nous tenons tout d'abord à souligner l'effort fait, non seulement pour réaménager la zone de service qui devrait devenir plus fluide en facilitant la circulation, mais aussi dans le renforcement de la démarche environnementale et de santé avec, par exemple, l'exclusion d'additifs.

Néanmoins, lors du CSE-E du mois de mai et en complément de l'enquête conduite par Facilities Management qui gère ce contrat, nous vous avons adressé de nombreuses questions. Celles-ci ont trait à la qualité nutritionnelle, à la diététique des plats, à la tarification, à la disparition des "bars" d'entrées et de desserts en libre service, aux surcoûts des produits à emporter, etc. Nous avons obtenu en séance des réponses à certaines d'entre elles et pris note de votre engagement à répondre aux autres.

La restauration en entreprise est une composante importante de la santé et du bien-être au travail. Ces deux domaines engagent la responsabilité de l'employeur qui y consacre des moyens conséquents.

Un mois après la mise en œuvre du contrat nous constatons malheureusement qu'il est difficile, pour certaines personnes, de constituer un repas équilibré respectant leurs besoins nutritionnels qui pourtant étaient couverts précédemment. Il peut s'agir par exemple des légumes en nombre insuffisant, des portions individuelles élaborées et déjà assaisonnées, de la disponibilité de protéines sous forme simple...

Alors que la tendance de la restauration collective, secteur sous contraintes d'hygiène très élevées, est de multiplier les buffets, nous ne pensons pas que le motif sanitaire justifie pleinement leur retrait dans notre établissement.

Sans attendre les conclusions et les préconisations d'une expertise missionnée par la Direction pour lever toute question éventuelle, nous demandons la réouverture d'un bar à salades en libre service, aux conditions antérieures. Cela constituerait indéniablement une solution simple pour pallier nombre de défauts en retrouvant des produits bruts non dressés, une meilleure prise en compte des besoins alimentaires contraints ou choisis, une augmentation du choix en légumes.

Les représentants des salariés réunis en CSE-E ont par ailleurs voté à l'unanimité une résolution demandant une plus grande transparence sur les moyens matériels et financiers consacrés à la restauration, qu'ils proviennent de la contribution de l'entreprise ou des salariés. Nous réitérons formellement cette demande dont la réponse nous permettra d'apprécier l'évolution des moyens engagés par l'entreprise et les capacités à modifier l'offre actuelle.

Sachant l'attachement de notre entreprise à la Santé, à la Qualité de Vie et aux Conditions de Travail de ses salariés, nous vous remercions de l'attention que vous porterez à ces demandes et vous prions d'agréer, Monsieur le Directeur, nos sincères salutations.

Yves Guillemenot



Secrétaire FO

Emmanuel Crosnier

Elu CSE CFTC

Copie : Damien CESIANO, SPIR
Emmanuelle DEDIEU, Adjointe au Directeur d'Etablissement