



DECLARATION CGT

Restauration

Monsieur le Directeur,

Je m'adresse à vous en tant qu'élue CGT au CSE Naval Group Toulon mais surtout en tant que présidente de la commission restauration. Je tiens à vous alerter sur le rôle que vous souhaitez donner à celle-ci. Je vous avais déjà alerté à votre prise de fonction sur notre rôle, vous aviez eu l'air de dire que notre travail serait mis en avant. Force est de constater que nous venons d'apprendre, et quand je dis nous ce sont les élus de LA CGT qui étaient les seuls présents à la dernière réunion, que Gestion de Site vous a remis un projet/ une étude quant à la réouverture du restaurant (analyse de la fréquentation horaire et proposition).

On nous indique que l'étude est menée avec un groupe de travail de la Direction et de la Direction des Ressources Humaines et qu'une présentation nous sera faite à l'issue : probablement le 21 septembre pour une mise en application le 1er octobre. Gestion de site nous explique que nous pourrions y travailler à partir de ce moment. Soyons clair Monsieur le Directeur, quel est votre objectif ? FAIRE SANS NOUS ? Il n'en est pas question, vous ne pouvez pas et ne devez pas faire sans nous.

► Faire sans nous ce serait faire sans les salariés et jouer dans la toute-puissance. Je vous rappelle que la restauration dépend du CSE et que nous vous en avons délégué la gestion et pas le contraire. Je vous l'avais déjà dit, Monsieur le directeur, si la commission restauration est là pour parler de la taille des carottes nous allons avoir un problème, j'ai bien peur que nous y soyons arrivés.

En procédant de la sorte, vous allez simplement nous mettre devant le fait accompli et nous le dénonçons.

Il ne sera pas possible en termes de temps de travailler avec les élus du CSE sur la réouverture du restaurant pour que ce soit effectif au 01 octobre. Nous ne pourrions pas être ceux qui refusent aux salariés de s'asseoir pour déjeuner ENFIN.

(...) ça fait des mois qu'ils/ que nous déjeunons dans les ateliers, dans nos bureaux et que les pauses n'en sont plus...

Faire sans nous ce serait faire sans les salariés et jouer dans la toute-puissance.

LA CGT revendique donc d'ores et déjà 2 choses dans la prise en compte dans VOS décisions organisationnelles liées à la réouverture du restaurant.

► Enfin, parce que ça fait des mois qu'ils/que nous déjeunons dans les ateliers, dans nos bureaux et que les pauses n'en sont plus... Que la prestation du foodtruck se dégrade, que les personnels s'adaptent et font preuve de raison mais plus pour longtemps croyez-moi...

► LA CGT revendique donc d'ores et déjà 2 choses dans la prise en compte dans VOS décisions organisationnelles liées à la réouverture du restaurant :

- 1 pause flottante de 45min à 1h à prendre entre 11h et 14h
- Le badgeage au plus près du restaurant pour l'ensemble des personnels dans un souci d'équité (temps de trajet)
- Enfin, depuis des années l'ensemble des élus à la commission restauration revendique également 1 ETP à temps plein pour la gestion du contrat de restauration ainsi que la gestion du contrat avec Locaconcept/ locacuisine. Un ETP à mi-temps avait été acté, nous ne voyons toujours personne arriver.

Le niveau de la restauration reflète le niveau que la Direction met en face malgré un travail considérable et titanesque de la personne de Gestion de Site en charge. Moins vous mettez d'argent, moins vous mettez de personnels, plus la restauration se dégradera CQFD.

Pour la CGT, les élus de la Com Restauration Aurélie POINT & Walter TAILLIEZ