



Compte-rendu de la commission restauration du réseau France 3 Réunion du vendredi 17 mars 2023

Présents pour la commission :

Rabéa Chakir-Trébosc (secrétaire adjointe CSE), Bruno Demange (mandataire AIR Toulouse), Eliane Dos Santos (mandataire cantine Marseille), Jean-Hervé Guilcher (secrétaire du CSE réseau et mandataire AIR Toulouse), Annabelle Igier (trésorière CSE réseau), Dominique Jachez (mandataire CIR Lyon), Laurent Maas (président commission restauration Réseau France 3 et mandataire CIR de Nancy), Sabrina Martin (trésorière adjointe CSE réseau), Yvonne Roehrig (secrétaire adjointe CSE réseau).

Représentants de la direction :

Philippe Angot (dir. Finance France 3), Pascal Hennequin (délégué à la coordination IMG-HSE), Bruno Gense (délégué IMG-HSE), Severine Thirel (coord. RH), Olivier Guyon-Sangnier (dir. IMG FTV)

Les élus et mandataires ont souhaité rencontrer des représentants de la direction pour leur faire part de problématiques financières et matérielles qui mettent à mal les cantines de Lyon, Toulouse, Marseille et Antibes notamment. Plus largement, c'est l'avenir des espaces de restauration en région qui est questionné.

Cantine de Lyon

Ce restaurant est géré par un comité inter entreprise régional (CIR). Le représentant du CIR de Lyon rappelle le contexte difficile des deux dernières années où l'enchaînement d'événements imprévisibles liés à la crise sanitaire puis à l'envolée de l'inflation a mis à mal les comptes en 2020 et 2021. Une demande de subvention exceptionnelle a été adressée à la direction du réseau en janvier 2023, accompagnée d'un plan de retour à l'équilibre pour 2024. Cette demande est restée sans réponse, ce qui est très inquiétant puisque sans aide, le CIR sera sans ressource d'ici juin.

Philippe Angot assure que « sur le principe de ce qui a été demandé et la vision prospective qui a été présentée, nous pouvons obtenir gain de cause, mais cela pose la question à terme de la pérennité du restaurant lui-même s'il y a de moins en moins de rationnaires ». Le directeur financier précise également que « sur le plan budgétaire, c'est sur les charges générales de l'entreprise que repose ce type de charges et pas uniquement sur celles du réseau ».

Le directeur financier indique que la demande d'aide exceptionnelle devrait recevoir un accueil favorable, « mais à quel niveau ? Est-ce qu'il faut une demande officielle du CSE puisque c'est le CSE qui va recevoir l'argent ? ». Il s'interroge également sur l'étape d'après et « d'autres solutions que la restauration sur place, comme les tickets restos ou d'autres services ».

Le secrétaire du CSE réseau propose que ce point soit effectivement abordé en CSE, à l'occasion de la restitution de cette commission.

Les élus rappellent que la pérennité des cantines est aussi liée à la volonté ou non de la direction d'investir dans la réfection des bâtiments accueillant les espaces de restauration. Lorsque le chauffage est défectueux en hiver, qu'il fait extrêmement chaud en été, la fréquentation diminue rapidement. Les équipements dans les cuisines nécessitent aussi des dépenses lourdes de maintenance, de réparations et nécessitent des investissements à moyen et long terme. A certains endroits, ces investissements n'ont pas été faits depuis plusieurs décennies. En somme, la question est quelle est la ligne politique de la direction pour les années à venir ?

Le directeur financier distingue deux problèmes, celui des investissements dans les bâtiments et celui des coûts liés à la restauration. Il précise que « l'objet n'est pas de nourrir tout un quartier » et avance des problèmes de sûreté et de sécurité que poseraient l'ouverture des cantines à des salariés d'autres entreprises.

Olivier Guyon-Sangnier évoque le problème de la fluctuation de la fréquentation avec le développement du télétravail. « le monde a changé » précise-t-il, « il serait intéressant de regarder ce qui se fait à l'extérieur ». Le directeur des IMG reprend les propos de Philippe Angot : « on n'est pas là pour restaurer la terre entière, on regarde des solutions alternatives (...) On voit bien qu'au siège par exemple il y a du gaspillage assez important lié à la fluctuation ».

Cantine de Toulouse

Ici aussi des investissements matériels importants sont nécessaires. La direction avait demandé d'apurer les comptes avant de s'engager sur ces investissements. Les efforts de gestion ont été faits mais la direction n'a toujours pas répondu aux demandes. Des réparations de fortune sont faites au coup par coup et sont loin de garantir la pérennité des installations. La cantine tient à un fil, et elle a failli fermer en janvier.

Le directeur IMG évoque les sommes de 600 à 700 000€ d'investissements, et précise qu'il n'a pas le budget « pour investir dans une cuisine à Toulouse pour des extérieurs ». Plus généralement, il pose la question de l'avenir des espaces de restauration, « il y a des solutions alternatives qu'il faut regarder, ça peut être de la livraison à faire chauffer, des frigos connectés... Toutes ces nouvelles offres sont à regarder ». Concernant les questions de sûreté et de sécurité qui ne relèvent pas du périmètre du directeur IMG, ce dernier attend des réponses de la direction de la sécurité.

Marseille et Antibes

Les élus s'étonnent du non versement des 10% de reliquat de subvention l'année dernière. Le directeur financier rappelle que les subventions sont versées en trois fois, et les derniers 10% n'ont pas été versés pour ces cantines car « il y a eu plusieurs années positives, donc on s'est retrouvé avec un niveau de trésorerie très important, il n'y avait pas de raison d'en ajouter ». La mandataire de la cantine de Marseille précise que c'est le départ en retraite non remplacé d'un salarié qui a permis ce retour à l'équilibre des comptes, et cela n'est pas sans conséquences sur les conditions de travail des trois salariés restants. On ne peut pas se satisfaire d'un assainissement des comptes au détriment de l'organisation et des conditions de travail des salariés.

Remarques et propositions

Les élus et mandataires déplorent les propos qui ont été tenus plus haut par les représentants de la direction, propos jugés hors-sol et disqualifiants. Ils préfèrent évoquer les problématiques des cantines sous le prisme de la relation et de la cohésion sociale, du collectif de travail, du sens au travail et des conditions de travail. Ils rappellent d'ailleurs que le projet Campus porte cette réflexion sur le rôle social de la cantine parisienne, y compris sur l'ouverture de FTV vers l'extérieur, ce qui montre au passage que FTV est un bien public. Pourquoi ce qui vaut pour le siège ne vaudrait pas pour les implantations régionales ?

Les élus proposent à la direction de réaliser un état des lieux de toutes les emprises du réseau pour objectiver chaque situation, y compris les antennes qui ne disposent pas de cantine mais de simples espaces de restauration. Les élus proposent que soit mis en place un groupe de travail spécifique, pour faire un bilan complet et comparatif de l'existant et se projeter dans le temps en tenant compte des enjeux environnementaux, de santé, de lutte contre le gâchis alimentaire, de conditions de travail de tous les salariés, d'approvisionnement en circuit court, etc.

Les représentants de la direction acceptent le principe de cette analyse de l'existant et d'une réflexion sur l'avenir des cantines du réseau, et proposent de « réfléchir aux bonnes modalités pour faire avancer ce dossier ».