



## Projet de déménagement à Montrouge

Paris, le 28 janvier 2013

Suite aux différentes mobilisations concernant le projet d'acquisition de nouveaux locaux à PARIS, la direction (Mr ZEMMOUR) a soumis aux représentants syndicaux un projet de questionnaire destiné à l'ensemble du personnel (PARIS + DR Ile de France) et portant sur les déplacements et la restauration.

Une réunion s'est tenue le 23 janvier, en présence des représentants CGT- CFDT-SNE/FSU et FO. Mr ZEMMOUR a présenté la nécessité de ce questionnaire, ainsi que la réalisation complémentaire d'une enquête externe sur le temps de déplacements et les modes de transports actuels des salariés concernés *afin de permettre de situer l'endroit optimal pour, d'une part le site parisien, d'autre part la DR Ile de France*, et enfin avec les deux sites regroupés. Le projet de questionnaire porte également **sur le degré de priorité accordé aux conditions de restauration**, à savoir :

- Restauration sur place
- Restauration interentreprises à proximité
- Service sur place de repas préparés à l'extérieur (liaisons chaudes et froides).

L'ensemble de ces points ont été débattus.

**La CGT et le SNE-FSU** ont tout d'abord indiqué à la direction que la partie de l'enquête concernant les modes de transports à utiliser sur un futur site devaient être enlevés car cette question n'a pas de sens si l'on ne connaît pas l'implantation du futur site. Concernant la restauration et la demande de Mr ZEMMOUR d'obtenir les **réponses des salariés sur les différentes modalités de restauration**, ils ont à nouveau insisté sur la **nécessité de l'existence d'une restauration collective, à défaut d'interentreprises de proximité.**

**La CGT et le SNE-FSU** ont marqué leur opposition au service de repas préparés à l'extérieur car cette solution de plateaux repas – type livraison des repas dans les hôpitaux et les cantines scolaires - n'offrira en aucun cas la même qualité de repas par rapport à ce que nous connaissons actuellement, même si l'existant peut toujours être amélioré. Cette solution pour plus de 200 salariés n'est pas acceptable.

Pour Mr ZEMMOUR, la restauration collective actuelle **n'est pas rentable** car un restaurant d'entreprise n'est équilibré qu'à partir de 400 ou 500 personnes. Faut-il comprendre que quel que soit le projet retenu, cette solution est exclue ? Faut-il comprendre, qu'après la suppression sur Paris, en toute logique, à moyen terme la restauration collective préparée sur place à Angers sera également supprimée ?

Doit-on comprendre que «les choix» de la direction prioriseraient d'abord la «rentabilité» au détriment de la qualité des repas, des conditions et de la santé au travail des Adémiens ?

Les exigences formulées dans la pétition intersyndicale – signée à ce jour par plus de 100 salariés (PARIS et DR Ile de France) du maintien d'une restauration collective, à défaut d'une restauration collective interentreprise à proximité, sont et restent nos revendications essentielles.

**NOUS APPELONS TOUS LES SALARIES, ET PARTICULIEREMENT TOUS LES SIGNATAIRES DE LA PETITION SNE/FSU et CGT à répondre au questionnaire et à se prononcer massivement pour le MAINTIEN D'UNE RESTAURATION COLLECTIVE SUR PLACE, seule garante du maintien pour tous de repas chauds, équilibrés et d'un coût acceptable.**

**NOUS APPELONS TOUS CEUX ET CELLES QUI LE SOUHAITENT A POURSUIVRE LA SIGNATURE DE NOTRE PETITION CGT-SNE/FSU.**

**N.B.** : Lors du Comité d'entreprise du 22 janvier, suite à des questions posées sur le maintien ou l'abandon du site de Montrouge et notamment la question de la pollution du sol, la direction a répondu qu'elle n'a pas abandonné le projet et qu'elle a confié à des ingénieurs compétents, en interne, le soin d'étudier cette question et de mesurer quelle est l'ampleur de la pollution. Les premiers résultats ne semblent pas lever le doute.

**MAIS A CE JOUR, AUCUNE REPONSE N'A ETE APPORTEE SUR CETTE QUESTION MAJEURE.**