

Novembre 2024

Cfdt:

COMMUNICATION
CONSEIL CULTURE
GROUPE ORANGE



CFDT FÛTÉ #8

D.O GRAND SUD-OUEST

LA RESTAURATION : UN SUJET ECONOMIQUE ET IMPORTANT.

Chez Orange

Pour rappel la Restauration est une prérogative exclusive des CSEE.



A Orange, le budget des Activités Sociales et Culturelles (ASC) prévoit une part réservée pour cet usage. C'est un choix fort des élus d'Orange afin de permettre d'accéder à une restauration **qualitative** pour un **prix abordable**, les titres-restaurant étant également issus du même budget.

La gestion opérationnelle de la Restauration est **déléguée** à l'entreprise, sous le contrôle des CSEE qui adhèrent aux principes de la mutualisation (c'est le cas pour notre DOGSO) et **des organisations syndicales signataires de l'accord** (toutes sauf la cfe-cgc).

Vos représentants s'assurent d'une mise en œuvre homogène et équitable sur l'ensemble des territoires.

Les nouveautés 2024 :

- Le relèvement du seuil de la subvention.

A partir du 1er novembre 2024, la subvention « majorée + » sera appliquée à tous convives dont le Salaire Global Brut (SGB) est inférieur à 40 000 euros (versus 37 000 € actuellement).

Le relèvement du seuil « majoré + » permettra de rehausser le pouvoir d'achat jusqu'à 200€ en moyenne pour les salariés concernés.

- Les bénéficiaires des titres-restaurant ont également obtenu une revalorisation de la valeur faciale de leur titre en passant de 11,50€ à 12€ depuis le 1er février 2024.

-En local

L'unique site de La Rochelle Périgny dont la restauration collective a fermé, s'est vu proposer une solution alternative négociée par la **CFDT**. Cette solution, faisant appel à la livraison de repas par un traiteur, permet l'usage des titres-restaurant avec un coût de revient similaire à celui pratiqué auparavant par la restauration collective du site.

- Changement de prestataire pour certains restaurants Orange depuis le 1er octobre.

L'appel d'offre national visant à mettre la qualité ainsi que la variété au cœur de la restauration collective, a eu pour conséquence d'accueillir de nouvelles sociétés de restauration sur 9 de nos 10 sites. Nous leur souhaitons la bienvenue.

La **CFDT** revendique une restauration pour l'ensemble des territoires avec comme principale priorité la qualité en privilégiant le bio et les producteurs locaux .



VOS EXPERTS
FÛTÉS :



D. Picou-Mourlan



P. Audibert



N. Dudon-Massias



S. Cors



V. Derubieux



L. Lambert



Suivez-nous
sur les réseaux !