

NON à la fermeture du restaurant

Mardi 1^{er} mars 2011, lors d'une réunion du comité mixte, la Direction locale annonçait la fermeture progressive du restaurant. Dès le mois d'avril, les petits déjeuners, les repas du soir et de nuit seront en libre service.

■ LE MOTIF EXPOSE PAR LA POSTE

Le contexte est soi-disant national avec une baisse constante de fréquentation des restaurants depuis 2008. Sur la PIC de Lognes, le nombre de repas servis en nuit (une quinzaine en moyenne) serait insuffisant pour justifier l'ouverture du restaurant. Il en va de même pour les petits déjeuners du matin (une dizaine en moyenne).

Pour l'instant, rien d'annoncé en jour.

Pour la CFDT : S'il est vrai que la fréquentation des restaurants sur le plan national est en légère baisse, la problématique est ailleurs sur la PIC de Lognes. Comment nous faire croire que l'on se bat pour le maintien d'une restauration collective lorsqu'on installe, juste à côté du restaurant une « kitchenette ». Une fois de plus, il n'y a que sur la PIC de Lognes que l'on voit ça. Et qu'on ne nous dise pas que c'est pour répondre à une demande du personnel car ce serait vraiment se moquer de la CFDT. Car rappelons le, le syndicat CFDT SF3C couvre l'ensemble de l'Île de France, nous avons donc dans notre champ les PIC de Gonesse, de Wissous, de Bois d'Arcy et de Lognes. Dans les 3 premières, des micro-ondes sont installés dans une des salles de repos à l'opposé du restaurant. Les Directions locales n'ont pas installé de cuisines avec frigos car elles sont conscientes, elles, qu'il est primordial de conserver une restauration collective.

■ DES MACHINES TOUJOURS DES MACHINES

Face à une fermeture du restaurant, La Poste a trouvé une solution : installer de nouvelles machines qui remplaceront le personnel de cuisine et qui sont censées, selon les documentations qui nous ont été remises, vous offrir des repas équivalents à un restaurant classique.

Vous arriverez à l'entrée et consulterez votre menu pour faire votre choix. Vous vous rendrez au distributeur et ferez votre sélection. Vous réglerez avec votre badge préalablement chargé (et oui, ce sera une autre machine qui prendra vos chèques, cartes bleues, pièces, etc...).

Vous récupèrerez les denrées sélectionnées et à côté des distributeurs, votre plateau, une serviette et des couverts. Vous irez réchauffer votre plat principal au micro-onde et pourrez vous installer dans la salle à manger.

Pour les petits déjeuners du matin ce sera le même principe.

Pour la CFDT : Quelle victoire !!! On s'est battu, suite à l'enquête de l'ARACT, pour remettre l'humain au cœur de l'organisation à Paris Nord Gonesse et on fait l'inverse à Lognes. On avait au moins un contact humain en venant à la cantine, servi par des cuisiniers et encaissé par un gérant. Demain, ce seront des machines qui nous accueilleront à la pause. Quant à la qualité soit disant équivalente à un restaurant classique, permettez nous d'en douter. On ne peut pas tout réchauffer au micro-onde et conserver la qualité. Essayez de réchauffer une grillade ou des frites et vous nous en direz des nouvelles...

En conclusion : La CFDT remarque qu'une fois de plus, la PIC de LOGNES innove et continue de tirer son personnel vers le bas. Pas de climatisation, pas de prise en charge des frais de transport et bientôt plus de cafétéria en matin et de restaurant le soir et la nuit. Quelle victoire !!! Mais que faut-il faire ou que faut-il dire pour réveiller les esprits ? Jusqu'où faudra-t-il aller pour mettre fin à ce village gaulois ? La CFDT s'est toujours battue pour l'harmonisation des PIC en Ile de France dans l'intérêt du personnel. Elle se battra donc aux côtés des agents de LOGNES contre la fermeture du restaurant.

REJOIGNEZ NOUS LORS DE NOS HMI

EN NUIT : le 9 mars 2011

EN JOUR : le 17 mars 2011

N'oubliez pas de vous inscrire

AVEC LA CFDT, SOYONS [RESPECTÉS]