ENQUETE EUREST

ELECTIONS PROFESSIONNELLES



MERCI POUR VOTRE PARTICIPATION MASSIVE !

Vous êtes **plus de 320 salarié(e)s et prestataires à avoir répondu en quelques jours (et plus de 150 commentaires partagés)**, démontrant que la pause déjeuner est un moment essentiel de convivialité et de Qualité de Vie et des Conditions de Travail (QVCT). Voici les grands enseignements de votre consultation :

1. QUI ÊTES-VOUS ET QUEL EST VOTRE RESSENTI GLOBAL ?

70 % D'HABITUÉS DU SELF

Près de 3 répondants sur 4 déjeunent régulièrement au restaurant d'entreprise (1 à 5 fois par semaine).

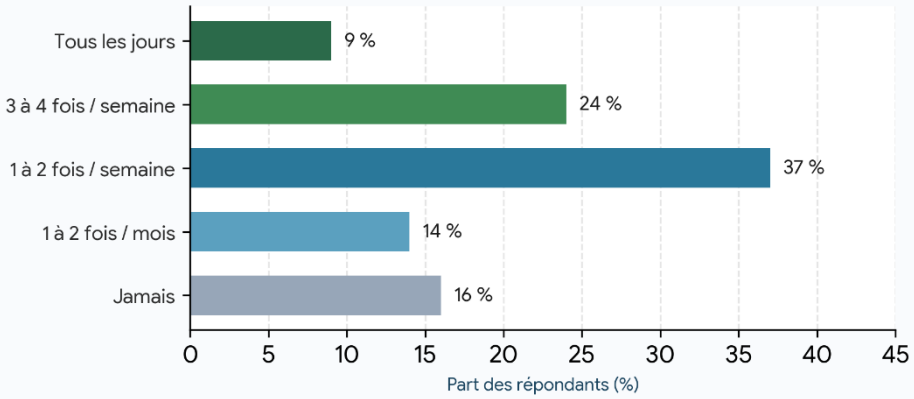
MOINS DE 10 % SATISFAITS

Seuls 9,1 % des répondants se disent pleinement satisfaits aujourd'hui : des évolutions sont attendues.

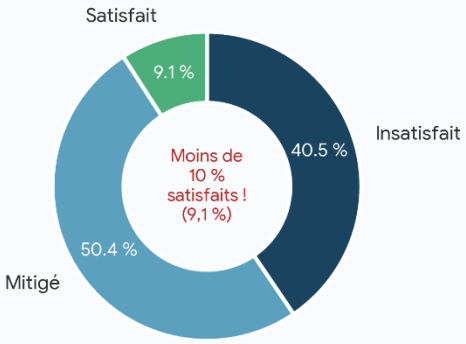
9 CONVIVES SUR 10 DÉÇUS

Parmi les utilisateurs du restaurant, 91 % sont mitigés ou insatisfaits et souhaitent voir l'offre évoluer.

1. Fréquence d'utilisation du restaurant



2. Satisfaction globale sur la restauration (sur les utilisateurs du restaurant)

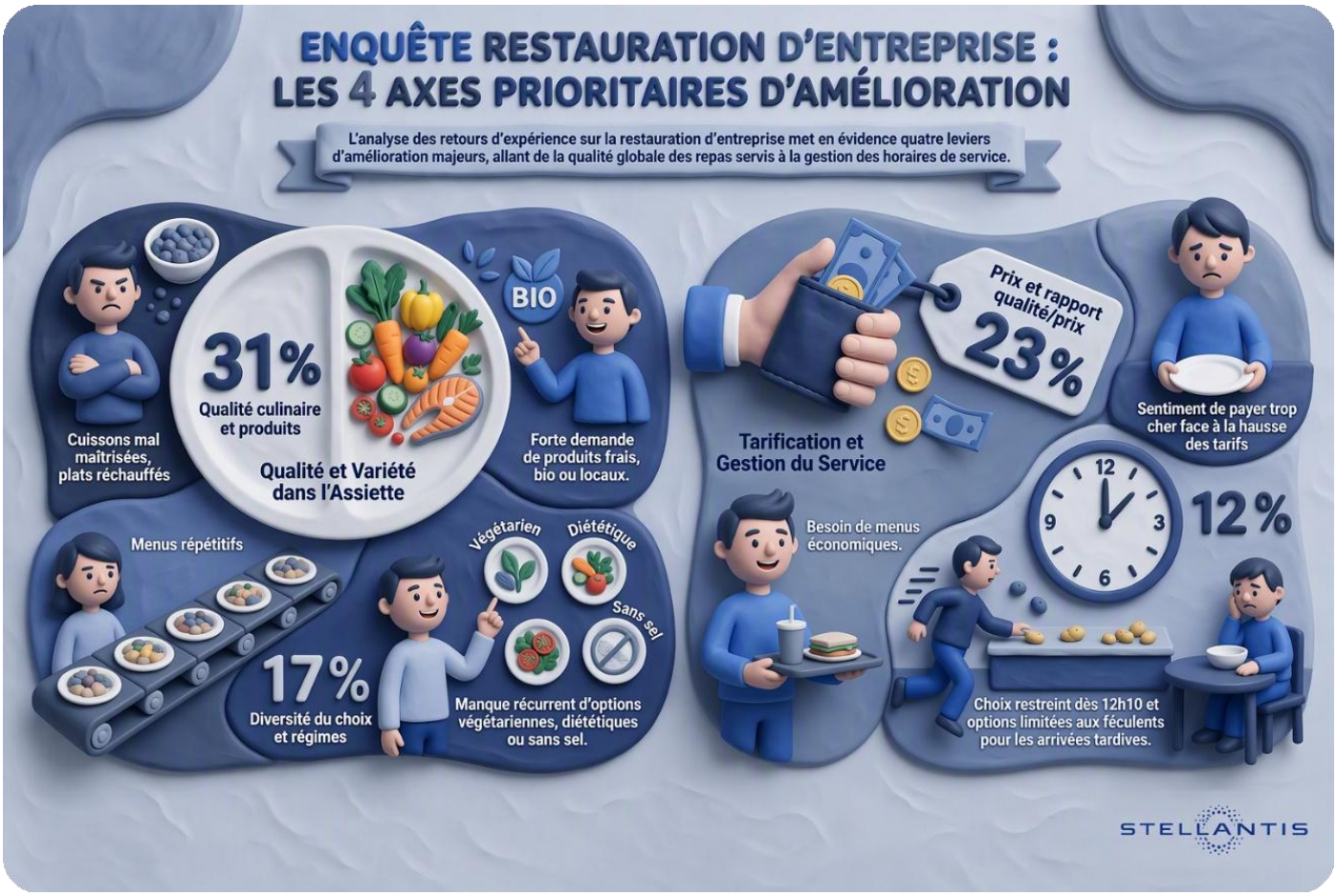


RELANCER UNE DYNAMIQUE POSITIVE POUR NOTRE RESTAURATION :

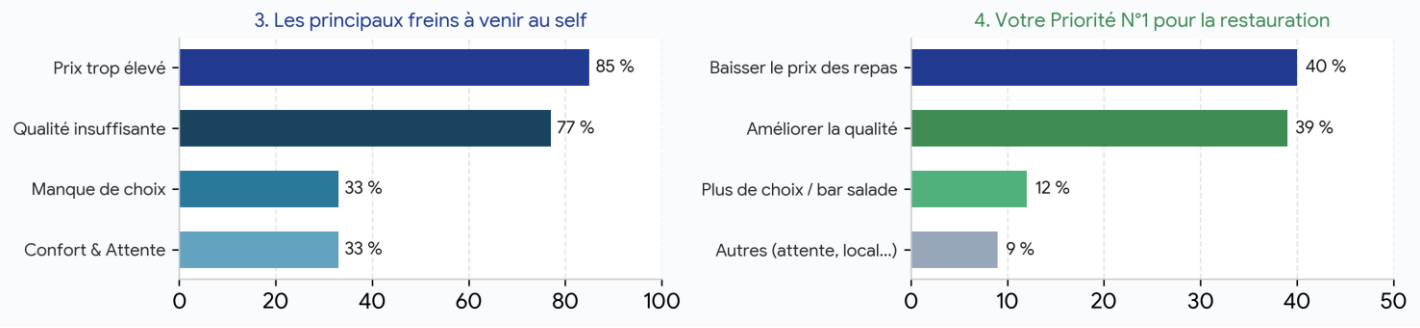
Vos retours soulignent un phénomène de cercle vicieux : **la baisse de fréquentation réduit le choix et renchérit les coûts, ce qui incite davantage de collègues à apporter leur repas**. Travailler ensemble sur l'attractivité des menus et des tarifs permettra à chacun de retrouver le plaisir de déjeuner au restaurant d'entreprise.



2. EN UN COUP D'ŒIL : LES 4 AXES PRIORITAIRES D'AMÉLIORATION



3. POURQUOI VOUS NE VENEZ PAS AU RESTAURANT ?



LE DUO « PRIX & QUALITÉ » AU CŒUR DES ATTENTES

- 85 % mentionnent le tarif et 77 % la qualité comme principaux freins.
- En priorité n°1 pour relancer l'attractivité, vous placez à égalité la modération des prix (40 %) et la qualité des plats (39 %).

CADRE DE VIE & NOUVEAUX SERVICES

- Côté bâtiment, 31 % souhaitent prioritairement améliorer le confort thermique (climatisation l'été, chauffage l'hiver).
- 32 % accueillent favorablement une solution à emporter / frigo connecté.



DE VOS COMMENTAIRES AUX SOLUTIONS CONCRÈTES :

Comme promis, nous avons analysé l'ensemble de vos **151 commentaires**. Retrouvez sur les deux pages suivantes, thème par thème, vos verbatims les plus représentatifs associés aux propositions constructives que nos mandatés CFE-CGC porteront en Commission Restauration.

4. VOS VERBATIMS & LES PROPOSITIONS PORTÉES PAR LA CFE-CGC (1/2)

TARIFS, POUVOIR D'ACHAT & SOLUTIONS ALTERNATIVES



Ce que vous nous avez dit :

- *« Ne plus appliquer le même prix pour chaque plat (ex : cuisse de poulet vs pavé de saumon), mais un tarif lié au coût de la matière première. »*
- *« Proposer 2 ou 3 types de menus de base à tarif accessible (< 5 €) et d'autres plus élaborés. »*
- *« Une plus forte participation de l'employeur / du CSE, ou la possibilité d'avoir des titres-restaurant pour ceux qui ne peuvent pas utiliser le self. »*

Les propositions constructives portées par la CFE-CGC :

➜ **Mettre en place une formule « Menu à Prix Malin » (< 5 €) complète et équilibrée, accessible chaque jour.**

➜ **Faire évoluer la grille vers une tarification différenciée et plus juste selon la nature du plat chaud choisi.**

➜ **Proposer une remise anti-gaspillage sur les plats non vendus de la veille et étudier avec la Direction une revalorisation de la subvention ainsi que des alternatives (titres-restaurant).**

QUALITÉ CULINAIRE, PRODUITS FRAIS/LOCAUX & PORTIONS



Ce que vous nous avez dit :

- *« Améliorer la maîtrise des cuissons et éviter le réchauffage excessif ou les préparations trop industrielles (viandes systématiquement panées). »*
- *« Privilégier des repas simples mais de qualité, avec davantage de produits frais, de saison et issus de filières locales. »*
- *« Les portions de viande et de légumes sont parfois trop justes par rapport aux frites : retrouver le libre-service des accompagnements comme avant le Covid. »*

Les propositions constructives portées par la CFE-CGC :

➜ **Accompagner le prestataire Eurest sur le soin apporté aux cuissons, aux assaisonnements et à la température de service des plats. Partager avec Stellantis, les difficultés ou limitations liées aux équipements de cuisine.**

➜ **Développer la part d'approvisionnement en produits frais, locaux et de saison, avec un affichage clair de l'origine des produits.**

➜ **Rétablir le libre-service sur les légumes et féculents (ou garantir des portions généreuses et équilibrées dès le premier service).**

BAR À SALADES, OFFRE VÉGÉTARIENNE, BIO & RÉGIMES ADAPTÉS



Ce que vous nous avez dit :

- *« Revenir au bar à salades variées à composer soi-même (au poids ou au forfait), comme cela se pratique avec succès sur d'autres sites du Groupe. »*
- *« Proposer régulièrement des plats plus respectueux de la planète et de la santé : options végétariennes, bio et légumes variés. »*
- *« Prendre en compte les besoins alimentaires spécifiques : plats chauds moins gras, options sans sel ou sans gluten. »*

Les propositions constructives portées par la CFE-CGC :

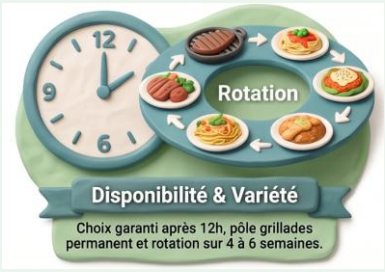
➜ **Réinstaller un véritable « Bar à Salades » en libre-service pour permettre à chacun de composer une assiette fraîche et sur mesure.**

➜ **Intégrer quotidiennement une alternative végétarienne ainsi qu'une variété accrue de légumes chauds.**

➜ **Mettre en place un étiquetage nutritionnel lisible (allergènes, gluten, matières grasses) et proposer une option adaptée aux régimes sans sel.**

4. VOS VERBATIMS & LES PROPOSITIONS PORTÉES PAR LA CFE-CGC (2/2)

DISPONIBILITÉ APRÈS 12H00, ROTATION DES MENUS & GRILLADES



Ce que vous nous avez dit :

- *« Lorsqu'on arrive après 12h00 ou 12h10, le choix est très restreint et il ne reste souvent que des frites : tout le monde ne peut pas déjeuner à 11h30. »*
- *« Faire tourner davantage les menus d'une semaine sur l'autre : avec le télétravail à jours fixes, on retrouve souvent les mêmes plats. »*
- *« Toujours proposer une solution de type grillade (steak haché, volaille) à la demande lorsque les plats du jour sont épuisés. »*

Les propositions constructives portées par la CFE-CGC :

➜ **Ajuster le cadencement des préparations pour garantir le maintien du choix (entrées, plats, légumes chauds et desserts) jusqu'à la fin du service.**

➜ **Instaurer une rotation glissante des menus sur 4 à 6 semaines afin que les salariés présents à jours fixes profitent de toute la variété de l'offre.**

➜ **Proposer un pôle grillades à la minute comme solution permanente de substitution.**

CONFORT THERMIQUE, LOCAUX & CONVIVIALITÉ (« GAMELLE »)



Ce que vous nous avez dit :

- *« Réguler la climatisation qui souffle sur les tables en été et assurer un chauffage suffisant en hiver ; traiter les odeurs à l'entrée du restaurant de Sochaux. »*
- *« Remettre en état les équipements (luminaires, fuites, fontaines à eau, matériel) et moderniser progressivement le cadre. »*
- *« Permettre la mixité entre ceux qui prennent leur repas au restaurant et ceux qui apportent leur gamelle pour déjeuner ensemble entre collègues. »*

Les propositions constructives portées par la CFE-CGC :

➜ **Planifier avec les services généraux le réglage du confort thermique (clim/chauffage), le traitement durable des odeurs à Sochaux et la maintenance à Belchamp.**

➜ **Favoriser la convivialité en décloisonnant les espaces afin que les collègues au self et ceux apportant leur « gamelle » puissent partager la même table.**

➜ **Renforcer les équipements dédiés aux repas apportés (ajout de micro-ondes, de places assises et remise en service des fontaines à eau).**

PRESTATAIRES, ALTERNANTS, FLUIDITÉ EN CAISSE & ÉTÉ



Ce que vous nous avez dit :

- *« Diminuer les frais d'accès appliqués aux prestataires (environ 4 € de surcoût par repas) et revoir le tarif pour les stagiaires et alternants. »*
- *« Adapter le nombre de caisses ouvertes aux heures de pointe pour éviter que le plat ne refroidisse, et installer un écran avec photos des plats dès l'entrée. »*
- *« Maintenir une offre de restauration pendant le mois d'août car une grande partie du personnel des bureaux est présente sur site l'été. »*

Les propositions constructives portées par la CFE-CGC :

➜ **Revoir les conditions tarifaires d'accès pour nos collègues prestataires ainsi que pour les stagiaires et alternants afin d'encourager la fréquentation.**

➜ **Fluidifier le passage en caisse lors des pics d'affluence (11h45-12h30) et installer un affichage visuel des menus et tarifs dès l'entrée du restaurant.**

➜ **Assurer une continuité de service en période estivale (août) adaptée aux effectifs présents et étudier une offre complémentaire à emporter / frigo connecté.**

L'ENGAGEMENT ET LES VALEURS DE LA CFE-CGC : ÉCOUTER, PROPOSER ET AGIR AVEC VOUS

Fidèle à ses valeurs de **dialogue constructif**, d'expertise, d'équité et de proximité, la CFE-CGC privilégie toujours **l'écoute du terrain** et **la recherche de solutions concrètes.** En portant l'intégralité de vos témoignages auprès de la Direction au sein de la Commission Restauration, **nos mandatés s'engagent avec détermination pour améliorer votre Qualité de Vie et des Conditions de Travail** (QVCT), **préserver votre pouvoir d'achat** et faire vivre la convivialité sur nos sites de Sochaux et Belchamp.

Parce qu'un syndicalisme utile et responsable se construit avec vous, nous vous tiendrons informés des avancées obtenues.

Site de SOCHAUX BELCHAMP

CFE-CGC

UNE ORGANISATION QUI VOUS ECOUTE, VOUS INFORME ET VOUS DEFEND.