



SDU CLIAS 93 – FSU
section des communaux de Montreuil
24 rue de Paris 93100 Montreuil
☎ 01 42 87 43 00 📠 01 49 88 06 17
✉ sduclias93@mairie-montreuil93.fr



RESTAURATION DU PERSONNEL COMMUNAL CÉ OU KON MANGE BON É PACHERE?

Monoprix étant le seul prestataire ayant répondu à l'appel d'offres lancé par la mairie de Montreuil, c'est donc la cafétéria de Monoprix qui remplacera le restaurant d'entreprise de l'URSSAF, à compter du 2 janvier 2006.

A Monoprix, une alimentation plus variée mais plus onéreuse...

Jusqu'à présent, le personnel communal pour un tarif fixé en fonction de son indice (1,89 à 3,16 euros) bénéficiait d'un plat garni + 3 périphériques, hors d'œuvre, fromage ou dessert de son choix, la mairie venant compléter le prix du repas à concurrence de 7,54 €.

Dorénavant, s'il souhaite conserver cette prestation, le personnel communal paiera forcément plus cher, sauf à se cantonner aux mêmes plats.

En effet, le pain est payant, les boissons aussi (sauf l'eau du robinet) et s'il existe bien des hors d'œuvres et des desserts à 1 euro, des plats à 4 euros, on arrive très vite à 9 euros et plus.

Donc même s'il faut déduire ensuite la participation de notre employeur, il y aura fréquemment un coût supplémentaire pour l'agent.

Pour pallier en partie ce problème, Monoprix applique automatiquement un rabais de 15 % au personnel communal.

En conséquence, si vous prenez saucisse-purée, sans pain et sans boisson, Monoprix pourrait même vous rendre de l'argent (essayez pour rigoler).

Mais si vous souhaitez plus de variété, ce qui est possible à contrario de la situation actuelle, il vous faudra être attentif sur la composition de votre plateau : ne prendre qu'1 plat + 1 dessert par exemple, si vous ne voulez pas faire exploser votre budget.

Lorsque nos élus CTP ont rencontré la direction de Monoprix, nous avons demandé qu'il y ait plus de variété dans les plats à 4 euros, poisson nature par exemple. A suivre...

Si l'accès à la cafétéria est possible pour nos collègues handicapés, il nécessite de passer par la rampe très pentue derrière monoprix, de sonner à la porte et donc de venir avec un autre collègue.

Les horaires d'ouverture (11 h 30 à 14 h 30) sont plus étendus qu'actuellement mais l'affluence importante vers 12 h 30, la salle supplémentaire promise mais non encore ouverte début janvier, vont entraîner pour le personnel un temps de repas plus important et donc une amplitude journalière aussi plus importante avec des conséquences sur la vie sociale des agents (école des enfants, loisirs...)

Autre point négatif : la carte d'accès avec votre photo que vous devez faire établir rapidement auprès de la DPRH n'est pas une carte que l'on peut créditer comme actuellement et vous devrez donc payer votre repas à chaque passage.

Nous revendiquons donc une nouvelle cantine

Les travaux du cœur de ville qui nous occasionnent d'importantes nuisances doivent être l'occasion de construire un nouveau restaurant d'entreprise (voir inter-entreprises) pour permettre aux agents, de déjeuner pour un prix modique et des quantités correctes.

Le personnel communal ne comprendrait pas que de nouvelles sociétés (magasins, entreprises...) s'installent en centre-ville, de nouveaux immeubles soient construits, sans que soit prévu un lieu pour la restauration de tous les salariés.

Dans l'attente, nous revendiquons une augmentation de la participation municipale.