



RESTAURANT DES PERSONNELS : FAISONS LE POINT

LE DESSOUS DES CARTES DE LA RÉNOVATION

▪ **Malgré son appellation, l'Ephémère, cette cantine provisoire est la première étape concrète d'un projet de rénovation du restaurant du Personnel du site Tolbiac, qui lui au contraire a plutôt été « chronophage » et « budgétivore » !**

En effet, suite aux demandes de la parité syndicale pour améliorer l'aménagement de cet espace, plusieurs projets se sont succédés depuis le *Comité Hygiène et sécurité* (CHS) de mars 2000. Tout d'abord avec l'aménagement de la terrasse extérieure accolée à la salle, puis un changement de la laverie des cuisines suite à des pannes et dysfonctionnements importants, et enfin **une rénovation de fond envisagée par l'établissement au regard des problèmes constants dans les cuisines et de l'étroitesse du réfectoire.**

Cette rénovation nécessaire a fortement évolué au gré des rêves architecturaux de certains et des oublis dans sa budgétisation pour finalement ne procéder qu'à la rénovation des cuisines et de l'accès du personnel à la desserte des plats.

▪ **Un scénario laissé de côté et pourtant...**

Mais surtout ces rêves et ces oublis durant les années 2003/2005 se sont faits au détriment d'autres études préliminaires. Celles-ci, très peu poussées, n'ont pas permis d'avoir une vision d'ensemble dans la mise en place d'un tel projet, **occultant ainsi l'espace initialement réservé à un restaurant public à vocation commerciale déjà équipé pour tout ce qui concerne les fluides. Cet emplacement,**

LA QUESTION DU BRUIT

→ Dès le CHS du 8 juillet les organisations syndicales sont montées au créneau pour réclamer une meilleure insonorisation des lieux.

Les niveaux relevés

Les mesures effectuées en quatre points distincts de la salle de restauration le 5 juillet (avec un taux de remplissage pourtant réduit) sur l'intégralité de la pause méridienne sont comprises entre 77,6 et 77,9 décibels.

Ce que dit la CGT :

Ces relevés sont proches des 80 décibels que la réglementation définit comme le seuil où commence la dangerosité dans le cadre d'une exposition journalière (le fait que le phénomène soit dans un local fermé augmente les risques par effet de réverbération).

Il faut savoir que les 80 décibels sont des normes relatives aux machines outils et à une exposition de chantiers, et non à une ambiance sonore pour prendre des repas.

Ce que disent les médecins de prévention :

La médecine de prévention a également souligné que 77,6 décibels correspondent à un environnement gênant dans un lieu, normalement dédié pour être un espace de repos et de convivialité et que les niveaux enregistrés sont très proches du seuil déconseillé.

Et la direction ?

La direction a commandé une étude, mais problème, les modulaires ne lui appartiennent pas. Sodexo les a loués à la société Cougnaud et toute modification technique doit donc être vue avec Sodexo.

D'ores et déjà, le surcoût pour des travaux d'insonorisation est estimé à 60 000 euros (à mettre en rapport avec le coût de 8 mois d'Ephémère = 850 000 euros).

→ **La CGT demande la mise en place d'une insonorisation efficace le plus tôt possible.**

communément appelé « réserve foncière », se situe dans un espace similaire à la cantine actuelle mais du côté Hall Est.

Cette « réserve », moyennant un aménagement, d'un coût bien inférieur aux 850 000€ des modulaires de l'Ephémère, aurait pu accueillir sans difficulté une restauration provisoire dont les avantages auraient été bien supérieurs autant pour les personnels que pour l'établissement.

▪ **Les avantages de l'espace vacant du Hall Est :**

- ▶ l'accueil de l'ensemble des personnels et des prestataires,
- ▶ pas de sorties aux intempéries, aux grandes chaleurs (heureusement nous avons eu un été clément) ou au froid,
- ▶ une meilleure acoustique,
- ▶ un coût d'accès inférieur et donc une contribution financière de l'établissement plus faible
- ▶ un investissement dans le bâtiment au contraire des modulaires qui ne seront pas conservés,

▪ **Un MK2, du pop-corn mais pas de vraie cantine...**

Comme l'avait révélé la CGT BnF dans son journal du mois de juin, **cet espace côté Hall Est est destiné, à très court terme, à l'implantation d'un MK2.** Nous comprenons donc mieux pourquoi aucune étude sérieuse n'a été entreprise pour installer la cantine dans ces locaux malgré les demandes récurrentes de la CGT BnF.

→ Au final, la CGT a totalement raison de dire que ces privatisations d'espaces publics (pourtant payés par les contribuables) en faveur d'entreprises privées se font contre les personnels et les usagers qui se voient ainsi déposséder de locaux normalement dédiés au service de tous.

**CONTRE L'ARBITRAIRE
ET LA POLITIQUE DU PIRE
SYNDIQUEZ VOUS**

ET LES PRIX DANS TOUT ÇA

→ Contrairement à ce que laissent supposer les déclarations de la direction, les augmentations de prix n'ont pas été totalement compensées.

Les chiffres :

En effet, si le prix d'admission (somme forfaitaire que l'on paye à chaque repas, et qui est passée de 2,69 € à 4,05 €) a été pris en charge par la BnF, à l'inverse le doublement des prix de certains desserts et entrées et l'augmentation de plusieurs plats principaux ne le sont qu'en partie. Pour être simple, si vous prenez une entrée type carotte râpée (de taille insignifiante) vous paierez désormais 0,46 euros, la BnF compensant les 0,23 euros d'augmentation, par contre pour le reste ce sera à vous de prendre en charge les majorations.

Vigilant et déterminé

Par ailleurs, on sait aujourd'hui que plusieurs centaines de collègues font le choix quotidien de ne plus déjeuner à la cantine. Où va l'argent ainsi économisé par la BnF ?

→ Pour la CGT, il faut une transparence totale concernant ces fonds. Cet argent doit revenir aux personnels, la BnF doit prendre en charge l'ensemble des augmentations de prix.

LES TICKETS RESTAURANT

→ ATTENTION A LA FAUSSE BONNE SOLUTION !

Depuis la loi Sapin du 3 janvier 2001, les agents de l'Etat peuvent bénéficier des Tickets Restaurant dans les mêmes conditions que le secteur privé.

Le cofinancement est obligatoire entre les salariés et les employeurs : la participation employeur devant être comprise entre 50% et 60% de la valeur du titre. **Ainsi, malgré les 60% pouvant être assurés par la BnF, il resterait 40% à la charge des personnels, sans compter les problèmes de l'offre de restauration du quartier, plutôt chère et insuffisante pour absorber les 1 200 couverts servis quotidiennement par la BnF.**

Par ailleurs, le Ticket Restaurant est considéré comme un avantage social et doit être accordé sur une base égalitaire à tous les personnels de l'établissement. **La réglementation interdit donc à l'employeur d'introduire une tarification différente prenant en compte le niveau des salaires par exemple. De fait, les agents de la BnF perdraient, avec les Tickets Restaurant, les bénéfices d'une subvention calculée en fonction de leur rémunération.**