



france•tv

S'ENGAGER POUR CHACUN
AGIR POUR TOUS

Compte-rendu CSE SIÈGE

26 et 27 mars 2025

Point 5

Point 5. Vie du CSE

Décision du CSE sur le vote d'une subvention exceptionnelle au CSE central en vue d'une aide au CSE de Mayotte. Vote d'un mandat au Secrétaire pour la signature d'une convention en ce sens.

1. Aide à Mayotte

Les élus du CSE Siège ont voté à l'unanimité une aide exceptionnelle de 40 000 € pour venir en aide à nos collègues de Mayotte, soit 80 salariés ouvrants droits.

Cette somme est prise sur le budget ASC 2025 et une convention votée encadre cette aide.

Une communication intersyndicale informera l'ensemble des salariés.

Mise au vote pour accorder une aide à Mayotte suivant la convention entre les CSE d'établissement, les comités d'établissement, le comité consultatif d'établissement et des œuvres sociales de Wallis et Futuna et le CSE Central de France Télévisions :

Votants : 22 / Pour : 22

Les organisations syndicales CFDT, CGT, FO, SNJ, UNSA et CGC s'associent.

2. Enquête sur la restauration MFTV/Quadrans

Un diagnostic et une enquête de satisfaction ont été menés sur le restaurant d'entreprise afin d'améliorer les offres proposées quotidiennement aux salariés de MFTV, tout en visant un équilibre financier.

Résumé de l'enquête de satisfaction réalisée auprès des salariés sur la restauration MFTV :

La diversité de l'offre alimentaire est l'un des points les plus appréciés par les salariés. La présence de différents stands permet une certaine flexibilité dans les choix. De plus, une amélioration de l'offre végétarienne est notée. Le personnel de service est généralement perçu comme accueillant et professionnel. L'ajout d'un espace cafétéria dans le hall est également salué pour son accessibilité et la variété de son offre. Enfin, certaines préparations, notamment les suggestions du chef et les grillades, sont jugées de bonne qualité.

Malgré ces aspects positifs, plusieurs axes d'amélioration sont soulevés. La qualité des plats est une préoccupation majeure, avec des plats souvent jugés trop gras, trop salés ou mal cuits. La température des plats est également un problème récurrent. L'offre végétarienne, bien qu'en progrès, manque encore de saveur et de diversité. Le prix des repas est un autre sujet d'insatisfaction, en particulier pour les entrées, desserts et plats végétariens, jugés trop chers par rapport à leur qualité.

MARS 2025



france•tv

S'ENGAGER POUR CHACUN
AGIR POUR TOUS

L'espace de restauration est également considéré comme insuffisant, avec des files d'attente longues et une difficulté à trouver une place assise, en particulier autour de 13h.

D'autres problèmes sont également relevés, notamment en matière d'hygiène et de propreté (présence de nuisibles) et une propreté insuffisante des espaces de restauration. Par ailleurs, l'offre du soir et du week-end est jugée trop limitée, avec des plats souvent réchauffés et une qualité altérée. Enfin, plusieurs salariés déplorent le manque d'informations sur la composition des plats (allergènes et provenance des produits). Une demande forte est exprimée pour une transparence accrue et l'utilisation exclusive de viandes d'origine française.

Face à ces constats, une amélioration de la qualité culinaire est attendue, en partie par une réduction de l'excès de matières grasses et de sel, une meilleure préparation des légumes et une optimisation des techniques de cuisson. Une révision de la tarification est également demandée, avec des formules plus attractives et des plats du jour à des prix plus abordables. Concernant l'espace de restauration, une réorganisation ou une extension est suggérée afin d'améliorer le confort et la gestion des flux. L'introduction de produits bio et de saison est aussi souhaitée, accompagnée d'un affichage.

Par ailleurs, les salariés demandent un renforcement de l'offre végétarienne avec des plats plus diversifiés et équilibrés. Une amélioration du "salade bar" est également préconisée, permettant aux salariés de composer leurs propres salades avec des ingrédients de qualité et de saison.

L'offre, en soirée et le week-end, devrait être élargie et améliorée. Il est également demandé de maintenir une offre suffisante après 13h30, afin que les salariés arrivant plus tardivement puissent bénéficier d'un choix satisfaisant. Enfin, l'ouverture d'un espace cafétéria sur le site de Seine Ouest est suggérée, pour répondre au manque de points de restauration dans cette zone.

MARS 2025

Résumé du diagnostic restauration réalisé par Atout Restauration :

Diagnostic de la restauration chez France Télévisions

L'analyse a été effectuée en se basant sur divers documents, tels que les factures d'achats alimentaires, le bilan d'activité de 2024, les cycles de menus, et les rapports de la DDPP (Direction Départementale de la Protection des Populations). Les observations ont été faites lors de deux moments de la journée, le déjeuner et le dîner, par une équipe de quatre intervenants.

Synthèse générale

La qualité perçue des repas est relativement standard, contrastant avec le positionnement qualitatif élevé de l'offre. L'offre de restauration est trop dense, ce qui freine la variété des repas. Le dîner est souvent composé des excédents du midi. La fluidité de passage au self est rare, et des opportunités existent pour améliorer l'organisation du travail. L'outil de production est complexe, et l'organisation des achats est également compliquée. La productivité doit être renforcée, et l'organisation repensée. Le principe de distribution dans la cafétéria est peu fonctionnel, et il manque des fiches techniques pour les allergènes et les grammages. Les coûts alimentaires et RH sont perfectibles.

Qualité des approvisionnements

Les approvisionnements incluent de belles viandes françaises qui côtoient des féculents bio, des fromages AOP, et des pâtisseries industrielles. Cependant, il y a une absence d'exigences sur la qualité des denrées, très peu d'achats bio, et une faible proportion de produits locaux.



france.tv

S'ENGAGER POUR CHACUN
AGIR POUR TOUS

Les achats EGALIM doivent être davantage formalisés, et la part de produits faits maison sur les desserts doit être développée.

Organisation en cuisine

La majorité des effectifs est concentrée sur le déjeuner, et il y a un nombre important d'opérateurs par rapport au volume de couverts traité. La configuration de la zone de distribution est large et spacieuse, sans bouchons. Cependant, les locaux sont exigus par rapport au nombre d'opérateurs, et il manque des menus structurés pour les hors d'œuvres et les desserts.

Achats et coûts alimentaires

Les achats alimentaires sont réalisés auprès de 40 fournisseurs, et la performance des achats doit être améliorée. Depuis le 1er janvier 2024, la loi EGALIM impose des seuils de produits durables et de qualité, mais seulement 17,25% des achats respectent ces critères. Il est recommandé de s'adosser à une centrale de référencement pour optimiser les coûts et formaliser les besoins en grammages et recettes.

Analyse des flux de distribution et service

Les flux de distribution au self présentent des problématiques centrées sur le déjeuner, avec une zone d'entrée large, mais une disposition du salad'bar à l'écart.

Il est recommandé de renforcer la communication de l'offre, réaménager les zones de distribution, et proposer des formules orientées pour améliorer la fluidité du service.

Fonctionnement de la laverie

La laverie fonctionne bien avec un nombre suffisant d'opérateurs et des machines performantes. Cependant, le dispositif RH est lourd, et il y a des problèmes de double tri des plateaux et d'essuyage des couverts.

Performance économique

En 2024, les charges ont dépassé les recettes. L'activité du self présente un déficit sur sa marge alimentaire. Il est nécessaire de réduire les coûts alimentaires et de réétudier les menus pour améliorer la rentabilité.

Engagements durables

Le cadre RSE (Responsabilité Sociétal des Entreprise) doit être renforcé, avec des actions en lien avec la loi EGALIM, des cuissons en basse température, et une gestion des déchets plus vertueuse. La cuisine doit utiliser des produits d'entretien écolabellisés et limiter les produits hors saison.

Préconisations générales

Les recommandations incluent le développement des cuissons lentes, la formalisation de l'offre dîner, la simplification des gammes de menus, et l'amélioration de la qualité des repas. Il est également suggéré de s'adosser à une centrale de référencement pour optimiser les coûts et de mettre en place des fiches de postes pour mieux structurer l'organisation en cuisine.

3. Distributeurs de « snacking » et de boissons à MFTV

Suite à la modification de la législation sur les produits sucrés, les boissons sucrées ainsi que certaines barres chocolatées verront leur prix augmenter en raison d'une hausse des taxes.

Pour le moment, le tarif du café servi par les distributeurs restera inchangé.

MARS 2025