

« Où sont les femmes? Avec leurs gestes pleins de charme Dites-moi où sont les femmes? »

Vos élus CE, Anne Mestre et Rémy Girardin se sont engagés à vous informer régulièrement des décisions prises sur tous les dossiers abordés au CE ; voici les informations que vous devez connaître sur le CE du 27 Août 2015.

■ Où en est la parité?

- Baisse du taux de féminisation (36,60% au lieu de 36,94% en 2013 et 37,04% en 2012) dans un contexte de baisse des effectifs (-4% de 2013 à 2014)
- Augmentation des taux de féminisation sur les bandes Dbis et E suite à un plan d'action
- Baisse du taux de féminisation dans les UI (essentiellement dans le domaine client). Les faibles recrutements de femmes en UI sont essentiellement en back office, production client, fibre et CA Grand Public
- Plan THD : peu de candidatures «femmes» sur le domaine Technique et Réseaux après une forte progression en 2013
- Taux de féminisation du CODIR de la DOSE: un des plus hauts de France
- Taux de féminisation en légère baisse sur l'AD
- **Au regard de ce constat la direction a décidé d'augmenter le taux de féminisation des unités techniques en recrutant 21 femmes en alternance (7 par UI) sur un contrat de professionnalisation préparant au métier de Technicienne d'Intervention.**

JE ME SUIS FAIT VIOLENCE
POUR ENGAGER UNE FEMME
ET VOUS VENEZ M'ANNONCER
QUE VOUS ÊTES ENCEINTE?



➤ Notre analyse :



La DOSE essaie de faire preuve d'imagination pour améliorer la féminisation des métiers techniques. Le groupe de travail animé par la Directrice de l'UIPCA est une bonne initiative qui va aller dans ce sens en prenant en compte les conditions de travail (assouplissements d'horaires, possibilités de travail à temps partiel, pénibilité ...). Ajoutons qu'il reste du travail au niveau de la DOSE pour faire connaître ces métiers aux salariées.

■ Bilan 2014 sur la Restauration : il y a «à boire et à manger »

- La restauration fait partie des Activités Sociales et Culturelles (ASC) et relève de la prérogative des Comités d'Etablissement (CE) qui en ont délégué la gestion à l'entreprise depuis 2004. Le budget restauration est utilisé pour

subventionner les repas, les titres restaurants, rénover les restaurants Orange et payer diverses charges d'exploitation.

- Au 1er juillet 2015, la rémunération « plafond » pour bénéficiaire de la subvention majorée (ristourne) est passée à 34 000€.
 - La **subvention simple** est accordée aux personnels dont le salaire global brut annuel est > 34 000 €
 - La **subvention majorée** est accordée aux personnels dont le salaire global brut annuel est ≤ 34 000 €
- Nous observons une baisse en volume de 5,9 % des repas et de titres restaurant distribués liée notamment à la baisse des effectifs et à la qualité perçue de la restauration
- Quelques actions 2015 :
 - la « carte multiservice restauration » : notre badge, sera notre carte d'accès à la restauration et permettra de déterminer la ristourne. Le paiement des repas s'effectuera avec nos mobiles professionnels en NFC
 - création d'une page @noo restauration

➤ Notre analyse:

- La délégation de gestion de la restauration à la Direction ne doit pas priver les CE de toute prérogative concernant la façon dont sont utilisés les montants. Mais la transparence laisse plus qu'à désirer.
- Les règles de revalorisation de la ristourne changent d'année en année, et n'ont pour seul but de limiter le montant et le nombre de bénéficiaires.
- La CFE-CGC dénonce l'approche financière de la restauration par l'entreprise. L'aspect social est complètement occulté et ce sont les personnels qui en font les frais.
- La CFE-CGC a pour objectif de redistribuer ce qui doit revenir aux ayants droit. Et cela se décline par notre vision des ASC, faite en toute transparence et équité.

➤ Nos principales revendications :

- L'utilisation de l'intégralité du budget restauration au profit des personnels.
- La fourniture de titres restaurants à ceux qui le souhaitent lorsque la restauration collective n'est pas présente.
- Des repas de qualité à un prix social.
- Une harmonisation des subventions simples et majorées dans tous les restaurants collectifs afin que le prix moyen des repas payés par les convives soit homogène.
- Une réelle diversification du menu ardoise.
- La reprise de la gestion de la restauration par le CE, afin que les élus puissent décider librement de la gestion du budget restauration, notamment de la subvention restituée aux personnels



■ ASC : en résumé....

- Cadeau adulte Noël salarié : entre chèque cadhoc, carte scènes et sorties ou plateforme internet je choisis mon cadeau point com : 80 euros sans panachage possible à commander sur Aravis de septembre à décembre... **N'oubliez pas sinon le père Noël ne passera pas**
- Voyages en 2016 : all inclusive en Croatie ou Sri Lanka

VOS ELUS CFE-CGC : Anne Mestre, 0687814212 - Rémy Girardin, 0673198205

Suivez-nous sur <http://www.cfecgc-orange.org/do-sud-est/>