

PROCÈS-VERBAL DE LA RÉUNION
DU COMITÉ SOCIAL ET ÉCONOMIQUE
D'ÉTABLISSEMENT ÎLE-DE-FRANCE
DE L'UES ELIOR RESTAURATION FRANCE
DU JEUDI 28 AOÛT 2025

A AFFICHER

La réunion débute à 9 heures.

Sont présents en séance :

Direction

<i>Zeid MAKHZOUM</i>	<i>Président du CSE</i>
<i>Takfarinas BENTIFRAOUINE</i>	<i>DRHO</i>
<i>William ABRAHAM</i>	<i>Responsable relations sociales</i>

Invités

<i>Lisa YOUNCI</i>	<i>Juriste droit social</i>
<i>Joseph SENDJAKEDINE</i>	<i>Directeur régional sur le périmètre des cuisines centrales</i>
<i>Antoine CLOCHARD</i>	<i>Responsable de secteur sur la Direction régionale Entreprises Nord</i>

Titulaires

• *Cadres*

<i>Frédéric CARON</i>	<i>CFE-CGC</i>
-----------------------	----------------

• *Agents de maîtrise*

<i>Éric PINTENET</i>	<i>CFDT</i>
<i>Julie COLLANGE BARBIER</i>	<i>CFE-CGC</i>
<i>Christine DELAISE PEYRINAUD</i>	<i>CFE-CGC</i>
<i>Samira QUETIL</i>	<i>CFE-CGC</i>
<i>Laurent TABARD</i>	<i>CFE-CGC</i>
<i>Nathalie DIAS</i>	<i>SAP RC</i>

• *Employés*

<i>Houria BOUTARFA</i>	<i>CFDT</i>
<i>Marina COTTIN</i>	<i>CFDT</i>
<i>Fabienne ILHI</i>	<i>CFDT</i>
<i>Salim MERIBOUTE</i>	<i>CFDT</i>
<i>Cyril TOURRIER</i>	<i>CFDT</i>

<i>Huguette CABARRUS</i>	<i>CFTC</i>
<i>Abdul CISSE</i>	<i>CFTC</i>
<i>Christophe NOEL</i>	<i>CFTC</i>
<i>Awa TRAORE</i>	<i>CGT</i>
<i>Nathalie MARVILLE</i>	<i>FO</i>
<i>Ousmane SOW</i>	<i>FO</i>
<i>Saloum Khalil SARR</i>	<i>SAP RC</i>

Suppléants

- *Agents de maîtrise*

<i>François GRONDEUX</i>	<i>CFE-CGC</i>
<i>Marie-Ange RENAUD</i>	<i>CFE-CGC</i>

- *Employés*

<i>Juan Enrique FELJOO YECKLE</i>	<i>CFDT</i>
<i>Nabil BATNINI</i>	<i>CGT</i>
<i>Alassane TOURE</i>	<i>CGT</i>
<i>Imam ULKUSEVEN</i>	<i>SAP RC</i>

Représentants syndicaux

<i>Grace MOURA</i>	<i>CFDT</i>
<i>Chrystelle FASSLER</i>	<i>CFE-CGC</i>
<i>Christophe CESBRON</i>	<i>CFTC</i>
<i>Winfried KINGUE</i>	<i>CGT</i>

Sont absents excusés :

- *Cadres*

<i>Nathalie MENAGE</i>	<i>CFE-CGC</i>
<i>Christophe VOLAT</i>	<i>CFE-CGC</i>

- *Agents de maîtrise*

<i>Franck MATHIEU</i>	<i>CFE-CGC</i>
-----------------------	----------------

- *Employés*

<i>Hawari NEMA</i>	<i>CFDT</i>
<i>Frédéric ALVES</i>	<i>CFTC</i>
<i>Claudia COQUIN</i>	<i>CFTC</i>
<i>Christophe COPPET</i>	<i>CGT</i>
<i>Georges VAUDRAN</i>	<i>CGT</i>
<i>Karima ASSTITO</i>	<i>SAP RC</i>
<i>Sandrine RICHARD</i>	<i>SAP RC</i>
<i>Omar IHERTI</i>	<i>SAP RC</i>
<i>Frédéric PALDAUF</i>	<i>SAP RC</i>
<i>Sabrina RAHALI</i>	<i>SAP RC</i>
<i>Carole MARCHAND</i>	<i>SUD</i>

ORDRE DU JOUR

1. Préalables 9
2. Approbation des procès-verbaux 17
3. Nous déplorons la désinvolture dont la Direction fait preuve de manière récurrente en ce qui concerne la communication de documents utiles voire nécessaires à l'efficacité de nos échanges. En violation des stipulations du règlement intérieur qui prévoit un délai de 8 jours, la Direction a contracté la détestable habitude de nous fournir les documents préparatoires moins de 48 heures avant les réunions. Nous considérons que cette manière de procéder aboutit à empêcher les représentants du personnel de s'approprier valablement les informations. Cela s'apparente à une entrave à nos fonctions. Pouvez-vous vous engager à un respect plus scrupuleux de la lettre et de l'esprit des textes qui nous régissent ? cela nous épargnerait un signalement à l'inspection du travail voire une saisine judiciaire..... 23
4. Présentation de l'offre de restauration sur la tour de Créteil 18
5. Quelle est la position du Groupe sur le délai de 3 mois supplémentaires octroyé aux salariés étrangers qui ont entamés des démarches auprès de la préfecture et qui sont en attente de leur nouveau titre de séjour ? 24
6. Pouvez-vous nous présenter les différentes procédures de l'Entreprise afin de permettre le suivi de la validité des titres de séjour des salariés ? 25
7. Pouvez-vous nous donner la composition et les coordonnées des membres de la cellule de reclassement ? 25
8. Avec combien de sociétés d'intérim Elior Restauration France traite-t-elle les livraisons (cuisines centrales) ? 10
9. Des salariés dont le site est ouvert du lundi au vendredi se sont vu retirer le dimanche 1er juin en congé payé sous prétexte qu'ils avaient posé le 30 mai (fermeture du site pour le pont de l'Ascension). Pouvez-vous nous expliquer pourquoi ? 25
10. Lors d'un reclassement en coupure et/ou le weekend, un salarié travaillant habituellement du lundi au vendredi est obligé de réorganiser sa vie privée. Pourquoi ne faites-vous pas parvenir le planning de reclassement à minima une semaine à l'avance ? 26
11. Pour un salarié avec une nouvelle reconnaissance RQTH, quelles sont les modalités pour obtenir les 2 jours supplémentaires ? Sur quel compteur ces 2 jours apparaissent-ils ? 26
12. Pour un salarié ayant atteint l'âge de 58 ans, quelles sont les modalités pour obtenir le congé payé supplémentaire ? Sur quel compteur apparaît-il ? 26
13. Pouvez-vous nous fournir rapidement les bilans technique et financier de la complémentaire santé souscrite pour le personnel du périmètre RATP ? En effet, le dernier état en notre possession ne comporte que des projections puisqu'il est arrêté au 31 octobre. 27
14. Pourquoi le compte rendu envoyé à la direction le 13 mai 2025 de la visite du restaurant LYBY du 11 Décembre 2024 par l'inspectrice de la Cramif n'a-t-il pas été envoyé ? Nous vous remercions

de bien vouloir transmettre une copie de ce courrier aux membres de la CSSCT Elior et au CSE Elior.....	27
15. Pouvez-vous nous confirmer que tous les salariés de « Paul » perçoivent une prime de blanchissage ?.....	27
16. Quels sont les prestataires et fournisseurs avec lesquels Elior est en appel d'offres ?	28
17. Des départs de chefs de secteur sont-ils prévus ? Si oui, lesquels ?.....	28
18. Lors d'un renouvellement de contrat concernant les cuisines centrales, quels sont les salariés (par type de poste) qui perçoivent la prime de reconduction ?.....	11
19. Suite aux différentes fermetures de sites entreprises, pouvez-vous nous fournir les inventaires de vaisselle et matériel appartenant à Elior Restauration France ? Où et comment ce matériel sera-t-il stocké / redistribué ?	28
20. Présentation du concept Chez Guy, qui sera mis en place à Créteil. Par quelle entité du groupe ce concept est-il géré ? Le site Chaud Bouillant de Créteil fermant, que deviennent les salariés ? .	22
21. Nous demandons qu'une visite commune de la CSSCT soit prévue sur le restaurant de bois Colombes, et que les coordonnées du site nous soit fournis.	29
22. Nous vous demandons de nous fournir l'organigramme de chaque Direction régionale et de ses secteurs par marché.	29
23. Nous vous demandons de nous fournir l'organigramme à jour de la direction Elior Restauration France.	29
24. Nous vous demandons de nous donner les modalités d'accès pour Dassault Aviation	29
25. Lors des reclassements en centre de vacances, pourquoi n'y a-t-il pas de prise en charge des frais d'essence et de péages pour le voyage aller-retour domicile – centre de vacances, alors que les frais de train sont remboursés ?	30
26. Lors des reclassements, pourquoi reste-t-il un reliquat du temps de travail dans les comptes des établissements scolaires, bien qu'il s'agisse de remplacements à poste identique (exemple : chef-gérant à chef-gérant), et alors même que les temps de travail à statut équivalent ont été harmonisés entre les entités ?	30
27. Pouvez-vous nous faire un point concernant le fonctionnement du reclassement des salariés en Flexi ?	30
28. Nous vous demandons de nous fournir la liste des contrats par cuisine centrale, le nombre de couverts par contrat et la capacité technique maximale de chaque cuisine centrale.	11
29. Nous vous demandons de nous donner les effectifs actuels de chaque cuisine centrale et leurs besoins en personnel.....	15
30. Merci d'indiquer les contrats (CDI, CDD, intérim) et leur répartition par poste.	15
31. Projection des besoins sur 6 mois.	16

32. Nous vous demandons de nous donner, pour chaque cuisine centrale, les futurs contrats pour la rentrée.	16
33. Pouvez-vous nous fournir le turnover mensuel sur l'an passé sur le périmètre médico-social, ainsi que le entrées – sorties depuis janvier 2025	31
34. Pouvez-vous nous fournir un organigramme détaillé de tous les postes de la DR Médico-social ?	31
35. Pouvez-vous nous présenter les travaux et leurs conséquences sur les conditions et l'organisation du travail du site MAS Saint-Jean ?	31
36. Des travaux ont eu lieu sur Créteil cet été au deuxième étage. Pourquoi les membres du CSE n'ont-ils pas été informés ?	32
37. pouvez-vous nous présenter les documents concernant la prochaine campagne CET ?	32
38. Selon les propos tenus par la Direction lors de la présentation au mois de juin 2025 du livret intégration, l'Entreprise fait face à un turnover important depuis 4 ans, avec le recrutement de 2 500 collaborateurs par an sur un total de 17 500 salariés. Cette situation arrange-t-elle la Direction ? Quel est le plan d'action de la Direction pour fidéliser les salariés dans l'Entreprise ?	32
39. Sur les 2 500 départs et recrutements, combien de salariés quittent-ils le Groupe par statut et par secteur en Ile-de-France ? Combien de salariés sont-ils recrutés par statut et secteur en Ile-de-France ? Sur les 64 % de salariés qui quittent l'Entreprise dès la première année, combien sont-ils en Ile-de-France et dans quels secteurs ?	33
40. Présentation du questionnaire qui constitue le "baromètre" de l'intégration dans l'Entreprise, qui permet aux salariés embauchés durant l'année de s'exprimer sur les conditions de leur intégration (questionnaire mentionné par la Direction lors du CSE de juin 2025).	34
41. Présentation du livret d'intégration (mise à jour faite chaque trimestre selon la Direction) avec les demandes faites en séance au mois de juin (précision du fait que la fiche de paie papier est une possibilité et un droit, point sur la mutuelle et les œuvres sociales).	35
42. Tous les incidents de paie survenus ces derniers mois au détriment des salariés ont-ils été réglés (présentation du plan d'action mis en œuvre) ?	35
43. Pourquoi la Direction viole-t-elle le droit des salariés (article D.3243-7 du Code du travail) qui ont demandé leur fiche de paye en format papier en ne leur envoyant pas, à ce jour par courrier, alors que le délai légal des 3 mois est dépassé ?	35
44. Les QR codes figurant sur les tableaux d'affichages dans les restaurants ne fonctionnent pas, que va faire la Direction pour y remédier ?	36
45. Combien de demandes de régularisations de congés payés en arrêt maladie sont-elles en cours de traitement en Ile-de-France (article L.3245.1) ? Combien de régularisations ont-elles été traitées depuis le début de l'année 2025 ?	36
46. Nombre de salariés embauchés et sortants en juillet et Aout 2025, par structure, par entité et par statut (intégrer le tableau des entrées/sorties dans le procès-verbal du CSE).	38

47. La Direction a annoncé, concernant les contrats d'alternance, une prévision pour 2025-2026, sur l'Île- de-France, 15 alternants pour la DR Nord, 7 pour la DR Sud, 19 pour les cuisines centrales et 7 pour les structures. En termes de structure, la Direction a fait état de 26 apprentis dans l'Enseignement, contre 9 apprentis dans le Médico-social. Enfin, la Direction a fait état de la volonté particulière du Groupe de recruter des alternants en situation de handicap. Tous les alternants cités sont-ils encore dans le groupe ? Où en est la « volonté » de la direction de recruter des alternants en situation de handicap ? Quelle est l'évolution en pourcentages par rapport à 2024-2025 sur l'alternance en Ile-de-France ?..... 38
48. Quel est le nombre d'inscrits depuis janvier 2025 sur la plateforme « Ma mobilité » ? Quel est le nombre de mobilités réussies par DR et par marché depuis janvier 2025 ? Quel est le nombre de mobilités qui ont échoué et les motifs depuis janvier 2025 ? 38
49. Quel est le nombre de restaurants en Flexi en août 2025 ? Combien d'employés sont-ils concernés ? Quelle est la stratégie de la Direction concernant le Flexi ? 38
50. Quel est le nombre des détachements en juillet et aout 2025 par entité en Ile-de-France ? 38
51. Si un agent de maitrise d'Arpège veut bénéficier du même nombre de jour de RTT que les agents de maitrise de chez Elres, comment doit-il procéder ? Quels sont les changements (avantages et inconvénients) ? 38
52. Le 10 juillet 2025 Elior Group et IBM annoncent leur association avec la création d'une « Agentic AI & Data Factory » au service de l'innovation, de la transformation digitale et de l'amélioration des performances opérationnelles d'Elior Group. L'un des aspects clés de cette collaboration est la création d'une "Agentic AI & Data Factory", une plateforme centralisée qui permettra de gérer et d'orchestrer les agents intelligents déployés dans l'ensemble des pays et des unités opérationnelles d'Elior Group. Cette plateforme sera conçue pour être flexible et évolutive, afin de s'adapter aux besoins spécifiques de chaque entité et de s'intégrer aux systèmes existants. Aux côtés des équipes d'Elior Group, IBM contribuera activement à la mise en place d'une gouvernance des données d'Elior et d'une stratégie de gestion du changement, afin de contribuer à l'adoption réussie des nouvelles technologies par les équipes internes d'Elior. Des séances de travail seront organisées pour sensibiliser les collaborateurs aux enjeux et opportunités liés à l'IA et aux données, et pour les aider à tirer pleinement parti des nouvelles solutions mises en place. Pourquoi les CSE d'Elior n'ont pas été averti de cette collaboration ? Présentation de cette collaboration ? Faut-il s'attendre à des doublons de postes entre Elior et IBM ?..... 38
53. Si oui, comment la Direction gèrera-t-elle le personnel concerné (licenciement, rupture conventionnelle, départ de l'Entreprise pour des projets personnels – un motif souvent invoqué par la Direction, surtout depuis 2023). 38
54. Il est régulièrement demandé aux salariés n'ayant pas été dotés de PC ou téléphone Elior et utilisant office 360 avec leurs outils informatique personnels de 'authentifier régulièrement. Jusqu'à maintenant, 2 possibilités s'offraient à eux : via un outil à installer sur leur PC ou téléphone personnel, ou via le numéro de téléphone. Cette dernière possibilité vient d'être supprimée. Quelle solution avez-vous à proposer à ces salariés pour qu'ils puissent continuer à travailler, à s'informer et à communiquer sans avoir l'obligation d'installer une application de l'Entreprise sur leurs outils informatique personnels ? 39
55. Information sur la mise en place d'un système de comptage sur la tour de Créteil. 39
56. Ouvertures / Fermetures. 39

57. Renouvellements de contrats.	39
58. Contrats en appel d'offres.....	39
59. Listing à jour des sites d'Ile-de-France, dont les sites Chaud Bouillant, sous format Excel, en intégrant les droits d'accès aux sites.....	39
60. Liste des postes à pourvoir dans le Groupe.	39
61. Données économiques, données RH, avec les effectifs de tous les personnels externes.	39
62. Quel est le chiffre d'affaires de l'Entreprise sur le mois d'Aout 2025 (comparatif à N-1) ?	39
63. Questions diverses.	39

La séance se tient sous la présidence de William ABRAHAM.

William ABRAHAM procède à l'appel. Il dénombre 27 élus et 3 représentants syndicaux.

Zeid MAKHZOUM annonce la présence en séance en tant qu'invités de Joseph SENDJAKEDINE, Directeur régional sur le périmètre des cuisines centrales, et d'Antoine CLOCHARD, Responsable de secteur sur la Direction régionale Entreprises Nord. Il suggère que les points de l'ordre du jour relatifs aux cuisines centrales soient traités en début de séance, y compris la bascule des couverts du Médico-social sur le site de Thiais. Dans un deuxième temps sera abordé le projet de restauration prévu à la tour de Créteil et le concept « Chez Guy ». Enfin, les questions restantes de l'ordre du jour seront traitées dans un troisième temps.

1. Préalables

* Laurent TABARD souhaiterait porter à la connaissance de la Direction la problématique de la mise en liquidation judiciaire de la société Alise. Il rappelle que cette société commercialise un système d'encaissement sur un certain nombre de sites. Or, du fait de cette mise en liquidation, s'il est possible de créer des badges, il n'est plus possible de procéder à des encaissements par télépaiement. Laurent TABARD fait état de sites impactés principalement sur le Scolaire, mais également sur d'autres entités comme le Médico-social ou Entreprises.

Zeid MAKHZOUM prend bonne note de ce signalement.

* Au nom du CSE, Marina COTTIN souhaiterait donner lecture d'une déclaration concernant la mise en place d'un système de comptage à la tour de Créteil (point 55 de l'ordre du jour) :

« Le CSE rappelle que l'installation de dispositifs de vidéosurveillance constitue une mesure affectant les conditions de travail et les libertés individuelles des salariés, relevant de l'article L.23.12-38 du code du travail, et nécessitant une consultation préalable du CSE.

Or la Direction a procédé à l'installation de caméras avant la consultation des instances, ce qui constitue un délit d'entrave caractérisé, sanctionné par l'article L.23.17-1 du code du travail.

Le site disposant déjà d'un accueil, d'un service de sécurité et d'un PC sécurité, le CSE demande à la Direction de justifier la nécessité et la proportionnalité d'un tel dispositif, conformément aux principes posés par la CNIL et le règlement général sur la protection des données (RGPD).

En l'absence d'éléments concrets démontrant l'insuffisance du dispositif de sécurité existant, le CSE considère que l'installation de caméras constitue une atteinte disproportionnée aux droits et aux libertés des salariés. »

Zeid MAKHZOUM prend acte de cette déclaration. Il rappelle qu'il est prévu d'évoquer durant la séance le système de comptage de la tour de Créteil.

Salim MERIBOUTE conteste que ce sujet puisse être abordé ce jour, dans la mesure où il doit faire l'objet d'une information-consultation. Il rappelle que l'Entreprise a pris l'initiative d'installer 18 caméras de surveillance avant même d'en informer les représentants du personnel, alors même qu'une information-consultation aurait dû être organisée au préalable. Salim

MERIBOUTE souligne que les documents relatifs au dispositif de vidéosurveillance sont datés du 17 juillet 2025, et que la CSSCT s'est réunie le 1er juillet 2025 – sans davantage faire l'objet de la moindre information.

D'une manière plus générale, Salim MERIBOUTE souhaiterait qu'une méthode de travail soit précisée concernant les relations entre Direction et élus, en particulier lorsque ceux-ci se trouvent en réunion préparatoire. Il convient en effet que les membres du CSE soient collectivement informés des points inscrits à l'ordre du jour en amont de la convocation.

Zeid MAKHZOUM indique que la Direction a une lecture différente de ce point, et avait prévu de consacrer un temps d'échange à l'installation des caméras. Il rappelle que cette décision ne relève pas du périmètre Ile-de-France, mais concerne l'ensemble des entités Derichebourg Elior. Zeid MAKHZOUM propose d'apporter certains éléments de contexte permettant de donner un éclairage différent à la question.

Frédéric CARON souligne qu'un sujet concernant le siège concerne par ricochet l'ensemble des salariés du Groupe.

Winfried KINGUE croit comprendre que des questions sont ajoutées au fur et à mesure par le Président à l'ordre du jour.

Zeid MAKHZOUM explique que la question relative à l'installation de caméras de surveillance à Créteil a été ajoutée à l'ordre du jour dans le cadre d'une discussion entre le Président et la Secrétaire.

Winfried KINGUE note que la Secrétaire, si elle s'oppose à l'ajout de points à l'ordre du jour, peut refuser de signer ce dernier.

Zeid MAKHZOUM le confirme, tout en soulignant qu'en l'espèce l'ordre du jour a bien été signé.

Winfried KINGUE estime que l'installation des caméras aurait dû faire l'objet d'une information en vue d'une consultation, et non d'une information simple. Il ajoute que la délégation de la CGT ne prendra pas part ce jour à une discussion sur le point 55 de l'ordre du jour.

Zeid MAKHZOUM en prend acte.

Frédéric CARON remarque que l'ordre du jour prévoit une information sur la mise en place d'un « système de comptage » à la Tour de Créteil. Or ce terme est pour le moins imprécis, au point que la Secrétaire aurait pu croire qu'il s'agissait d'installer une pointeuse.

* Christophe NOËL indique que les membres du CSE ont reçu un mail de Lisa YOUNCI le 27 août 2025 à 21 heures 50. Il considère que cet envoi arrive trop tard pour que les élus puissent prendre connaissance des documents qui leur sont adressés. Cet envoi tardif risque de rendre difficile le traitement des points 28, 29 et 60. Christophe NOËL demande que la Direction respecte un délai raisonnable de transmission des documents, de sorte à permettre des échanges de qualité.

Cyril TOURRIER signale avoir posé une question portant justement sur les délais de prévenance.

Zeid MAKHZOUM cède la parole à Joseph SENDJAKEDINE.

Joseph SENDJAKEDINE se présente en tant que Directeur du segment des cuisines centrales (repas livrés) sur la région Ile-de-France. Il rappelle que 99 % des clients de ce segment de marché sont des municipalités, des départements ou des établissements pénitentiaires.

Marina COTTIN demande si Lisa YOUNCI a un statut d'apprentie.

William ABRAHAM répond par la négative. Si elle a effectivement fait son apprentissage au sein du Groupe, Lisa YOUNCI a depuis été recrutée, et a travaillé tout au long du mois d'août à la préparation de la présente réunion. Dans ce contexte, il semblait logique qu'elle puisse être présente en séance, d'autant que la gestion des réunions fait lui aussi partie de l'apprentissage du métier.

8. Avec combien de sociétés d'intérim Elior Restauration France traite-t-elle les livraisons (cuisines centrales) ?

Joseph SENDJAKEDINE répond que 5 sociétés d'intérim sont référencées par Elior Restauration France en vue de traiter les livraisons depuis les cuisines centrales, à savoir Actual, Derichebourg Intérim, Adecco, Staffmatch et – pour le cas particulier de la ville de Sevrans – Pro Emploi. Il précise que Pro Emploi exerce d'autres métiers que celui de la livraison, et qu'ERF est contractuellement obligée de travailler avec cette société (qui est aussi une société d'insertion) dans le cadre de son contrat avec la ville de Sevrans.

Julie COLLANGE BARBIER mentionne également la société Berthaud pour la cuisine centrale de Fresnes.

Joseph SENDJAKEDINE précise que Berthaud n'est en aucune manière une société d'intérim, mais un prestataire logistique, auquel ERF recourt parfois, en particulier pour des prestations poids lourd.

Fabienne ILHI demande si les 5 sociétés citées par Joseph SENDJAKEDINE se contentent d'assurer des prestations de livraison.

Joseph SENDJAKEDINE répond que ces sociétés n'assurent pas de prestations en tant que telles, mais fournissent du personnel qui peut être utilisé dans le cadre des livraisons – mais également pour d'autres types d'activités. Il rappelle que pour la quasi-totalité d'entre eux, les chauffeurs-livreurs assurent les livraisons à l'aide de véhicules de 3,5 tonnes ne nécessitant qu'un simple permis VL.

Fabienne ILHI souhaiterait savoir si Elior éprouve des difficultés à recruter des chauffeurs-livreurs.

Joseph SENDJAKEDINE répond qu'Elior éprouve aujourd'hui des difficultés à recruter dans tous les corps de métiers.

18. Lors d'un renouvellement de contrat concernant les cuisines centrales, quels sont les salariés (par type de poste) qui perçoivent la prime de reconduction ?

Joseph SENDJAKEDINE indique qu'au niveau du Groupe il est prévu que la reconduction d'un contrat entraîne le versement d'un bonus pour le Directeur de la cuisine centrale et pour le Responsable service client.

Fabienne ILHI demande si le renouvellement d'un contrat avec une commune entraîne le versement d'une prime pour les salariés travail dans les écoles, ou en production dans les cuisines centrales, ou encore pour les chauffeurs.

Joseph SENDJAKEDINE répond qu'aucune prime n'est aujourd'hui prévue pour ces populations.

François GRONDEUX le déplore fortement.

Takfarinas BENTIFRAOUINE souligne que ce sujet est évoqué dans le cadre des accords de substitution. Il rappelle qu'aucun accord n'existait sur l'ex partie Elres.

Fabienne ILHI demande si ce sujet fait aujourd'hui l'objet d'une réflexion au niveau des équipes des cuisines centrales.

Joseph SENDJAKEDINE répond que ce sujet ne relève pas des équipes des cuisines centrales, mais doit être réfléchi au niveau national. En tant que Directeur régional, il déclare ne pas être en mesure de décider du versement d'une prime aux personnels des écoles.

28. Nous vous demandons de nous fournir la liste des contrats par cuisine centrale, le nombre de couverts par contrat et la capacité technique maximale de chaque cuisine centrale

Joseph SENDJAKEDINE projette un document faisant état de l'activité des cuisines centrales en liaison froide en septembre 2025 :

CC	Statut	Date fin Contrat	Agrément CE ou max technique	Couverts / jour	Capacité résiduelle
Fresnes	ELIOR	-	58 000	57 635	365
Corbeil-Essonnes	ELIOR	-	29 000	29 000	0
Thiais	DSP	31/08/2028	6 000	5 300	700
Chelles	ELIOR	-	23 000	18 900	4 100
Noisy-le-Grand	DSP	31/08/2029	14 000	13 000	1 000
Rosny sous Bois	ELIOR	-	13 000	10 690	2 310

Joseph SENDJAKEDINE indique que la somme des agréments en Ile-de-France s'établit à

150 000 repas. Il signale cependant avoir bloqué la production maximale à 145 000 repas.

Joseph SENDJAKEDINE indique que la capacité maximale de Fresnes est inférieure de 2 000 couverts à l'agrément. En effet, de manière à intégrer les productions nouvelles liées aux contrats de Saint-Germain-en-Laye et Villeneuve-Saint-Georges, l'activité de Fresnes a été migrée sur la cuisine centrale de Noisy-le-Grand. Ce transfert permet de rester en deçà du seuil de 58 000 couverts par jour. Joseph SENDJAKEDINE précise que le chiffre de 57 000 couverts correspond au pic de l'activité, c'est-à-dire la production correspondant aux lundis, mardis, jeudis et vendredis.

Joseph SENDJAKEDINE rappelle que l'agrément de Corbeil-Essonnes s'établit à 30 000 couverts, pour une production réelle proche de 29 000 couverts. Il se félicite de la signature du contrat avec la ville des Ulis, qui représente une production supplémentaire pour cette cuisine centrale.

Joseph SENDJAKEDINE indique que Thiais a un agrément de 8 700 repas par jour. Toutefois, même avec l'intégration des 1 500 repas du Médico-social, la production actuelle est de 5 290 couverts. Les repas du Médico-social seront pris en charge par Thiais, qui ne fabriquera que les plats garnis, ainsi que par la plateforme Approplus, qui se trouve dans la zone Sogaris de Rungis. Sogaris sera pour sa part chargé de la commande des produits de transfert (yaourts, fruits, compotes, etc.), de l'allotissement et de la livraison. Joseph SENDJAKEDINE souligne que l'intégration des quelques sites du Médico-social aux tournées existantes ne posera pas de difficultés particulières, ces tournées présentant en réalité un caractère presque marginal.

Huguette CABARRUS estime que la production de 1 500 couverts supplémentaires ne pourra pas être couverte par l'ajout de seulement 3 postes.

Joseph SENDJAKEDINE s'inscrit en faux sur ce point : l'ouverture de 3 postes sur la cuisine centrale de Thiais permettra de fait la fabrication de 1 500 couverts supplémentaires.

Huguette CABARRUS souligne qu'il est question de 3 postes d'EDR, et non pas de 3 postes de cuisiniers.

Joseph SENDJAKEDINE fait valoir que les cuisines centrales se caractérisent par la polyvalence de leur personnel. Les personnes recrutées en production sont donc en mesure de faire de la cuisson ou encore du conditionnement.

Huguette CABARRUS doute qu'un EDR, qui n'est pas un cuisinier, soit en mesure de faire du chaud.

Joseph SENDJAKEDINE assure qu'un EDR est parfaitement en mesure de faire du chaud, dès lors qu'il s'agit d'ouvrir des sacs surgelés, d'en plaquer le contenu sur les grilles des fours puis de les enfourner.

Salim MERIBOUTE constate que certains contrats de travail sont aujourd'hui fortement axés sur la polyvalence. Il rappelle à toutes fins utiles que l'Entreprise a des fiches de métiers, et que si un EDR peut procéder à du conditionnement, le plaquage doit être assuré par un commis. Salim MERIBOUTE sollicite des précisions quant à la nature des postes créés à Thiais et sur Sogaris.

Joseph SENDJAKEDINE répond que 3 postes seront créés à Thiais, dont l'un en répartition et deux en zone de production, contre 2 à Sogaris.

Salim MERIBOUTE souhaiterait connaître le coût au repas de la refacturation au médico-social.

Joseph SENDJAKEDINE répond que le coût de cession n'est pas encore défini. En effet, des ajustements sont encore en cours avec le contrôle de gestion, la première commande ne devant pas être passée avant la deuxième semaine du mois de septembre.

Zeid MAKHZOUM ajoute que la priorité de l'Entreprise est d'éviter toute rupture vis-à-vis des clients signataires. Dans ce contexte, le sujet de la facturation apparaît comme secondaire.

Takfarinas BENTIFRAOUINE remarque que la marge demeure de toute façon au sein d'ERF Ile-de-France. Il est en effet question ici de 2 DR appartenant à la même entité juridique.

Marina COTTIN demande si ces évolutions dans l'organisation de la production impliquent un changement des conditions de travail.

Joseph SENDJAKEDINE répond par la négative, dans la mesure où l'amplitude journalière demeurera inchangée. La directrice de la cuisine de Thiais, Bénédicte Faure, a déterminé l'organisation prévue dans le cadre de discussions avec ses équipes. Cette organisation pourrait toutefois évoluer au cours du mois d'octobre si cela s'avérait nécessaire.

Christophe NOËL signale qu'un certain nombre de salariés est affecté à la production actuelle de Thiais. Une partie de la production d'Épône étant transférée à Thiais, le bon sens voudrait que les ressources correspondant à cette production supplémentaire – tant en nombre qu'en qualité – soient elles aussi transférées. L'ajout de 3 EDR ne semble donc pas adapté à la production supplémentaire que la cuisine de Thiais devra assumer.

Zeid MAKHZOUM indique qu'il n'a aucune leçon de morale à donner à un DR générant aujourd'hui 135 000 couverts par jour. Il souligne que, dans son analyse, Christophe NOËL part d'un postulat selon lequel Thiais est une création, ce qui n'est pas le cas : une organisation existe d'ores et déjà.

Christophe NOËL n'en disconvient pas. Il note cependant que cette organisation correspond à un volume de travail spécifique.

Zeid MAKHZOUM répond que le renfort de 3 postes à Thiais et de 2 postes sur Sogaris permettra précisément d'absorber les 1 500 couverts supplémentaires.

Huguette CABARRUS demande quelle quantité de personnel était affectée aux 1 500 couverts lorsqu'ils étaient produits à Épône.

Joseph SENDJAKEDINE déclare l'ignorer.

Zeid MAKHZOUM indique que les effectifs d'Épône comptaient 21 salariés (dont 1 CDD) en incluant les chauffeurs et l'encadrement. Certains postes d'Épône existent bien évidemment au sein de la cuisine centrale de Thiais. Sur la partie production au sens strict, Épône comptait un chef de production, un second de cuisine et un EDR, soit 3 ETP.

Marina COTTIN demande combien de personnes à Épône étaient affectées au conditionnement.

Zeid MAKHZOUM répond qu'entre 4 et 6 personnes travaillaient au conditionnement.

Julie COLLANGE BARBIER souligne que, jusqu'à présent, une carte fixe proposait 10 choix chaque jour. Demain, seuls le menu et 2 choix seront proposés, ce qui contribuera à diminuer les petites productions et le conditionnement – notamment grâce au passage d'un conditionnement individuel au multi portions.

Salim MERIBOUTE revient sur les propos de Joseph SENDJAKEDINE selon lesquels Épône, pour produire les 1 500 couverts du Médico-social, s'appuyait sur un chef de production, un second de cuisine et un EDR polyvalent. 3 personnes œuvraient donc en cuisine pour produire 1 500 couverts. Or aujourd'hui, il n'est pas prévu de redimensionner le chaud à Thiais : ces 1 500 couverts devront être absorbés par les personnels de Thiais, qui devront l'accepter et se taire.

Joseph SENDJAKEDINE déclare être offensé par ce propos : à aucun moment il n'a demandé aux équipes de Thiais de « travailler et de se taire ». Il déclare être totalement étranger à ce genre de fonctionnement. Tout au contraire, Joseph SENDJAKEDINE signale avoir monté le projet avec ses équipes. Il ajoute que si les 3 postes à Thiais et les 2 postes sur Sogaris s'avéraient insuffisants, la trajectoire serait corrigée – quitte à ce que d'autres postes soient ouverts. En tout état de cause, Joseph SENDJAKEDINE assure que dans le monde des cuisines centrales et donc de la production de masse, un accroissement de 1 500 couverts représente presque un non-événement.

Salim MERIBOUTE souligne que, pour un cuisinier, il s'agit bel et bien d'un événement. De fait, les salariés sont destinataires d'instructions au sujet desquelles ils sont loin d'être systématiquement consultés.

Joseph SENDJAKEDINE s'inscrit en faux sur ce point. Il assure que la concertation est la règle, y compris s'agissant des salariés de terrain. Joseph SENDJAKEDINE invite Salim MERIBOUTE à venir s'en assurer à l'occasion d'une visite de la cuisine de Thiais.

Salim MERIBOUTE déclare qu'il procédera effectivement à une analyse approfondie de l'ensemble de la production de ce site.

Winfried KINGUE estime qu'une charge de travail sera inévitable du fait du transfert des 1 500 couverts à Thiais. Il rappelle que, face à cette surcharge, les collaborateurs concernés pourront le cas échéant exercer leur droit de retrait.

Joseph SENDJAKEDINE indique qu'il n'a pas l'intention de remettre en cause le droit de retrait. Il remarque néanmoins que son intérêt est de maintenir une ambiance saine et des conditions de travail de travail acceptables pour l'ensemble des équipes de Thiais. Joseph SENDJAKEDINE assure qu'à l'heure actuelle, les collaborateurs de la cuisine centrale se montrent très sereins. Il invite les représentants du personnel à venir s'en assurer par eux-mêmes.

Joseph SENDJAKEDINE projette un tableau récapitulatif de l'activité des cuisines centrales de l'Ile-de-France en liaison froide à septembre 2025. Ce tableau reprend notamment la signature des contrats de Saint-Mandé, Villeneuve Saint-Georges, Saint-Germain-en-Laye et des Ulis.

Activité CC IDF LIAISON FROIDE SEPT 25						
CC	Statut	Date fin Contrat	Max technique à date	Activité à date Couverts / jour	Capacité résiduelle	Commentaires
Fresnes Agrément 60 000 cv	ELIOR	-	58 000	57 635	365	Signature St Germain en Laye 3 300 cv Signature de Villeneuve Saint Georges 3000 Migration de l'activité crèches vers CC Noisy
Corbeil-Essonnes Agrément 30 000 cv	ELIOR	-	30 000	28 900	1 100	Signature les Ulis : 2 000 cv / jour
Thiais Agrément 7 000 cv	DSP	31/08/2028	7 000	5 290	1 710	Intégration de 1 500 plats garnis non allotés Les produits de transfert, l'allotissement et la livraison sont pris en charge par la plateforme SOGARIS
Chelles Agrément 25 000 cv	ELIOR	-	23 000	18 940	4 060	
Noisy-le-Grand Agrément 14 000 cv	DSP	31/08/2029	14 000	13 070	930	Perte de 500 repas Les Lilas (retour auto gestion) Intégration des crèches A+ pour 2500 équivalents repas
Rosny sous Bois Agrément 14 000 cv	ELIOR	-	13 000	10 690	2 310	Signature St Mande : 1 400 cv
Global DR Agrément 150 000 cv			145 000	134 525	10 475	

29. Nous vous demandons de nous donner les effectifs actuels de chaque cuisine centrale et leurs besoins en personnel.

Joseph SENDJAKEDINE projette un tableau reprenant les effectifs (CDI et CDD) de l'ensemble des cuisines centrales de l'Ile-de-France :

Étiquettes de lignes	Apprentis	Durée déterminée	Durée indéterminée	Total général
APPROPLUS			32	32
CC CHELLES	7	5	284	296
CC CORBEIL	1		180	181
CC EPONE			5	5
CC FRESNES	5	8	468	481
CC NOISY	1	1	51	53
CC ROSNY SOUS BOIS	2		162	164
CC THIAIS		1	43	44
CENTRAL DR ENS CC IDF			1	1
Total général	16	15	1226	1257

30. Merci d'indiquer les contrats (CDI, CDD, intérim) et leur répartition par poste

Takfarinas BENTIFRAOUINE fait état d'un taux d'intérim de 6,1 % sur le mois de juillet 2025. Depuis le début de l'exercice 2025, ce taux est de 9,29 %.

Joseph SENDJAKEDINE souligne que le taux d'intérim, s'il reste trop élevé, est cependant en baisse. Il assure que l'intérim n'est en aucun cas utilisé comme une variable d'ajustement, mais vise à pallier des absences imprévues. L'intérim constitue également une source de recrutement.

Christophe NOËL souligne que la meilleure source de recrutement reste l'attractivité, c'est-à-dire la rémunération et les conditions de travail.

Joseph SENDJAKEDINE en convient. Il remarque que la restauration collective est sans doute un secteur d'activité au sein duquel les salaires manquent d'attractivité, ce constat structurel pouvant être étendu au niveau de la branche.

Cyril TOURRIER pointe également un manque d'accompagnement post recrutement, les nouveaux embauchés étant trop souvent « plongés dans le bain » du jour au lendemain.

31. Projection des besoins sur 6 mois

Joseph SENDJAKEDINE signale que la situation au 1^{er} septembre 2025 est figée, et que les contrats signés doivent être adressés. Il annonce un prochain état des lieux en janvier 2026. Joseph SENDJAKEDINE note que certains contrats sont remis sur la table, parmi lesquels Sevran et Les Lilas, qu'il s'agit de conserver, tandis que d'autres sont à conquérir – notamment Villemomble, Montigny-lès-Cormeilles et Joinville-le-Pont.

François GRONDEUX souhaiterait savoir jusqu'à quelle date l'établissement pénitentiaire des Baumettes continuera à dépendre de la cuisine de Fresnes.

Joseph SENDJAKEDINE répond que les repas livrés aux Baumettes continueront à être pris en charge par Fresnes jusqu'à ce que les travaux réalisés dans cette prison soient achevés. Il rappelle que ces travaux ont vocation à rendre le centre pénitentiaire autonome en fabrication sur place. Pour l'heure, la fin des travaux est prévue pour la fin du mois d'octobre 2025.

Salim MERIBOUTE demande si les prochaines cuisines centrales de Clichy et Argenteuil ont vocation à être intégrées au périmètre de la Direction cuisines centrales Ile-de-France – le Médico-social ne semblant pas intéressé par ces cuisines.

Joseph SENDJAKEDINE signale avoir adressé aux décideurs du Groupe un courrier soulignant l'intérêt que présenterait un nouvel outil de production pour s'adapter à la croissance rapide du marché francilien. Une réflexion est notamment menée sur la mise en place d'une cuisine à Argenteuil. Joseph SENDJAKEDINE assure qu'il informerait et consulterait le CSE sur ce sujet s'il devait se concrétiser.

Joseph SENDJAKEDINE ajoute que l'établissement de Clichy-Montfermeil n'aurait pas vocation à être intégré à la Direction régionale cuisines centrales Ile-de-France.

Zeid MAKHZOUM confirme que des arbitrages doivent encore être faits sur ce point, et répète que le CSE fera l'objet d'une information-consultation si le projet devait se préciser.

Joseph SENDJAKEDINE rappelle que la cuisine de Clichy-Montfermeil a produit jusqu'à 7 000 repas par jour. Les « organes vitaux » de ce site (chaud, froid, armoire électrique) doivent cependant faire l'objet d'un rafraîchissement. A l'heure actuelle, le Groupe n'a pas encore tranché sur l'activité (Médico-social ? Chaud Bouillant ?) à laquelle ce site serait dédié.

32. Nous vous demandons de nous donner, pour chaque cuisine centrale, les futurs contrats pour la rentrée

Zeid MAKHZOUM remarque que ce point de l'ordre du jour a été traité dans le cours des

débats précédents. Il rappelle que les points 8, 18, 28, 29, 30, 31 et 32 ont à présent été traités.

La séance est suspendue de 10 heures 20 à 10 heures 50.

2. Approbation des procès-verbaux

Réunion extraordinaire du 17 juillet 2025 (Épône)

Pour : 17	Abstentions : 6	Contre : 0
-----------	-----------------	------------

Le procès-verbal de la réunion extraordinaire du 17 juillet 2025 (Épône) est approuvé par 17 voix favorables et 6 abstentions. 4 votants ne prennent pas part au vote.

Réunion extraordinaire du 17 juillet 2025 (inaptitudes)

Pour : 12	Abstentions : 11	Contre : 0
-----------	------------------	------------

Le procès-verbal de la réunion extraordinaire du 17 juillet 2025 (inaptitudes) est approuvé par 12 voix favorables et 11 abstentions. 4 votants ne prennent pas part au vote.

Réunion extraordinaire du 24 juillet 2025

Pour : 21	Abstentions : 6	Contre : 0
-----------	-----------------	------------

Le procès-verbal de la réunion extraordinaire du 24 juillet 2025 est approuvé par 21 voix favorables et 6 abstentions.

Réunion ordinaire du 29 juillet 2025

Pour : 15	Abstentions : 12	Contre : 0
-----------	------------------	------------

Le procès-verbal de la réunion ordinaire du 29 juillet 2025 est approuvé par 15 voix favorables et 12 abstentions.

Julie COLLANGE BARBIER signale que les procès-verbaux du CSE Ile-de-France ne sont pas systématiquement diffusés sur les sites, et que de nombreux salariés ne les reçoivent pas dans leurs boîtes mail. Les procès-verbaux du CSE central sont en revanche correctement diffusés.

William ABRAHAM s'engage à s'assurer que les procès-verbaux sont bien transmis via les canaux de diffusion adéquats.

Takfarinas BENTIFRAOUINE ajoute que les élus se verront transmettre prochainement le nom de la personne à contacter en cas d'absence d'affichage obligatoire sur les sites.

4. Présentation de l'offre de restauration sur la tour de Créteil

Antoine CLOCHARD se présente en tant que Responsable de secteur sur IDF Nord.

Antoine CLOCHARD rappelle que l'ouverture du restaurant de Créteil, initialement programmée au 1^{er} septembre, a été reportée au 1er octobre. Il note qu'un second décalage pourrait repousser encore l'ouverture d'une quinzaine de jours, soit jusqu'à la mi-octobre.

Antoine CLOCHARD revient sur les enjeux de l'offre de restauration à Créteil. Le premier de ces enjeux est un enjeu social : il convient de mettre en place une offre accessible à tous, tout en renforçant le lien et les synergies entre Elio et Derichebourg par le biais de la restauration. Un autre enjeu est celui de la visibilité : les espaces de restauration devront présenter un visage innovant, et renvoyer une image d'excellence.

En termes de RSE, Antoine CLOCHARD souligne que l'idée est de montrer de l'innovation dans l'assiette, mais aussi sur la partie IT et outils.

Antoine CLOCHARD rappelle que le corps de l'offre de restauration repose sur une structure comprenant 3 entrées, 3 desserts et 4 plats, selon la répartition suivante :

- Le Quartier général (bistronomie française et internationale) ;
- Les Flambeurs (rôtisserie, grillades) ;
- Piacere (pizzas, trattoria et plats italiens) ;
- Les Créatifs (salades et sandwiches sur mesure avec possibilité de *click and collect*) ;
- Les Folies douces (pâtisserie).

L'objectif de cette proposition est d'offrir au quotidien au moins un plat végétarien.

En termes de disposition physique, Antoine CLOCHARD signale que le rez-de-chaussée accueillera Les Flambeurs, Le Quartier général et Folies douces. Les pâtisseries minute seront réalisées sous la verrière. Un dépose-plateau, 2 systèmes d'auto-encaissement et une caisse assistée complèteront le dispositif du rez-de-chaussée.

Antoine CLOCHARD précise que l'offre de restauration sera proposée de 11 heures 45 à 14 heures, avec une prévision de fréquentation de 180 convives au jour de l'ouverture (dont 126 places assises).

Christophe NOËL souhaiterait connaître la capacité maximale de production en cuisine, sur les 2 étages.

Antoine CLOCHARD répond que la capacité maximale sera comprise entre 400 et 500 convives.

Antoine CLOCHARD signale que l'espace rez-de-jardin accueillera Piacere et Les Créatifs, ces 2 stands étant pourvus de caisses assistées et donc en complète autonomie.

Salim MERIBOUTE remarque que la tour de Créteil héberge environ 400 personnes. Il s'étonne que l'Entreprise n'ait pas envisagé une offre plus capacitaire, permettant d'absorber une demande de cet ordre. Salim MERIBOUTE estime que les bols de salade, les pizzas et autres woks risquent d'être notoirement insuffisants l'hiver, une période où les goûts des salariés se

portent vers des plats plutôt consistants, ou à tout le moins qui « tiennent au corps ».

Antoine CLOCHARD observe qu'au retour des fêtes, par exemple en janvier, une belle salade peut également s'avérer appréciable. Par ailleurs, des soupes, des croque-monsieur et des quiches seront proposés sur ces stands : l'offre proposée ne restera pas figée, mais évoluera au fil des saisons. En outre, la partie rôtisserie (Le Flambeur) et bistronomie (Le Quartier général) proposeront des plats roboratifs tels que des poulets braisés ou du bœuf bourguignon.

Christophe NOËL souligne que dans un restaurant d'entreprise, le produit phare, ou produit refuge, demeure la grillade. De fait, un restaurant d'entreprise n'a pas le droit de tomber en rupture de steaks frites. Christophe NOËL souhaiterait donc connaître la capacité du stand des Flambeurs.

Antoine CLOCHARD explique que l'objectif n'est pas de concentrer une demande de 200 personnes sur le stand de la grillade. Une telle demande signifierait un manque d'attractivité des autres composantes de l'offre de restauration. Pour autant, une telle demande pourrait probablement être satisfaite à l'aide des nouveaux équipements. *A minima*, une population de 100 à 150 personnes pourrait être servie.

Nabil BATNINI sollicite des précisions quant aux tenues qui seront portées par le personnel des différents stands.

Antoine CLOCHARD répond que les tenues seront les tenues noires qui sont en vigueur chez Arpège, auxquelles sera apposé le nouveau logo. Au niveau de la cafétéria, l'offre « Chez Guy » (clin d'œil au « grand-père » Guy Derichebourg) proposera une tenue plus décontractée, à savoir un polo blanc, un chino noir et des baskets.

Salim MERIBOUTE s'étonne que ces nouvelles tenues n'aient pas fait l'objet d'une présentation auprès de la commission SSCT.

Antoine CLOCHARD répond que cette tenue consiste en la reprise d'une tenue existante. Il n'y a donc pas lieu de la présenter.

Cyril TOURRIER rappelle que la tenue devait être changée, car elle présentait un problème au niveau des matières, qui étaient composées à 65 % de fibre synthétique.

Zeid MAKHZOUM répond que les choses ne sont pas actées sur ce point. Il ajoute que la tenue référencée chez Arpège et utilisée dans le cadre du déploiement du concept n'a fait l'objet d'aucune modification en termes de composition. Les seuls changements portent sur le logo et la couleur des tenues.

Cyril TOURRIER déplore que la réunion n'ait pas tenu compte de la réunion du 2 juillet pour repartir sur de nouvelles tenues. Au lieu de cela, la Direction a fait le choix de repartir sur des tenues signalées comme inadaptées.

Zeid MAKHZOUM souligne que la tenue qui sera déployée est référencée chez Arpège, et a donc été validée par les instances du Groupe. Il ajoute qu'aucune modification n'est à signaler sur les dotations ou la texture. Pour le reste, Zeid MAKHZOUM déclare que si un changement de tenue a été évoqué, il n'a en aucune manière été acté.

Christine DELAISE PEYRINAUD demande si les équipes qui s'apprêtent à être reçues sur le restaurant sont toutes formées aux différents concepts.

Antoine CLOCHARD répond que chacun est conscient des tâches qu'il devra assurer demain à la tour de Créteil.

Christine DELAISE PEYRINAUD souhaiterait savoir si les personnes concernées ont déjà eu l'opportunité de prendre connaissance des fiches-recettes.

Antoine CLOCHARD le confirme. Il précise que 3 personnes travaillant au salad bar seront plus particulièrement accompagnées au début de leur activité.

Christine DELAISE PEYRINAUD demande à quelle date les équipes arriveront sur le restaurant.

Antoine CLOCHARD déclare ne pas encore connaître la date précise de l'arrivée des équipes. Cette arrivée devra avoir lieu *a minima* une semaine avant l'ouverture, de sorte que les collaborateurs aient le temps de s'approprier les différents espaces de travail.

Christine DELAISE PEYRINAUD demande si des solutions ont été imaginées pour garantir une certaine fluidité des paiements dans l'hypothèse où des caisses tombaient en panne.

Antoine CLOCHARD souligne que le dispositif prévoit une caisse assistée et 2 caisses automatiques, dont il est peu probable qu'elles tombent en panne simultanément.

Christine DELAISE PEYRINAUD pointe un certain nombre de problèmes réseau à Créteil.

Antoine CLOCHARD répond que la DSI a pris ce sujet en main, et que des répéteurs wifi seront installés sur le site pour pallier ces défaillances réseau. En outre, les caisses assistées des stands Piacere et Les Créatifs sont toutes deux en autonomie totale. En tout état de cause, Antoine CLOCHARD assure que le restaurant saura s'adapter à une éventuelle panne de caisse, même si aucun « scénario noir » prévoyant une panne généralisée n'a été imaginé à ce stade.

Christine DELAISE PEYRINAUD s'interroge : où les salariés devront-ils se restaurer d'ici à l'ouverture du restaurant, qui n'interviendra pas avant la mi-octobre ?

William ABRAHAM répond que les dispositifs actuels, y compris la station Chaud Bouillant, seront reconduits.

Christophe NOËL demande que la dotation des tenues destinées aux salariés soit précisée au procès-verbal – poste de travail par poste de travail. Il demande par ailleurs que l'identité des « piliers » (directeur de restaurant et chefs de cuisine) soit mentionnée.

Antoine CLOCHARD indique que le Directeur du restaurant est Vincent CALSAT, qui dirigera donc les différents espaces. Ce dernier sera secondé par Nadège GAUTRON. La fonction de Chef de cuisine sera quant à elle occupée par Francis.

Christine DELAISE PEYRINAUD s'enquiert de l'accompagnement dont bénéficieront les salariés dans le domaine de l'intelligence artificielle.

Antoine CLOCHARD répond que de nouveaux outils sont déjà en place, notamment en matière de systèmes d'encaissement et d'auto-encaissement.

Fabienne ILHI demande si les plats servis en rez-de-jardin seront préparés au rez-de-chaussée.

Antoine CLOCHARD rappelle que les préparations seront dans leur majorité réalisées à l'étage, où se trouve la zone de production froide. Le stand Piacere pourra toutefois fonctionner en autonomie au rez-de-chaussée. De la même manière, la zone de production et de distribution du pâtissier sera située au rez-de-chaussée.

Fabienne ILHI constate qu'un « coin repas » au rez-de-chaussée semble destiné à l'équipe restauration. Elle demande si collaborateurs travaillant au restaurant prendront leurs repas à cet endroit, plutôt que dans la salle de restaurant.

Antoine CLOCHARD déclare ne pas avoir d'information particulière à ce sujet. Quoi qu'il en soit, les équipes du restaurant, si elles souhaitent déjeuner dans la salle de restaurant, le pourront.

Marie-Ange RENAUD s'inquiète de la piètre qualité des connexions dont souffrent les restaurants (réseau wifi défectueux, PC non branchés, lignes téléphoniques perturbées). Elle note que ces faiblesses techniques entraînent un fonctionnement en mode dégradé. Marie-Ange RENAUD souhaite que des investissements puissent être réalisés pour doter enfin l'Entreprise de moyens de communication dignes de la capitale de la France. Faute de tels investissements, les outils d'intelligence artificielle ne pourront tout bonnement pas être utilisés.

Antoine CLOCHARD indique que ces sujets font l'objet de points de vigilance.

Marie-Ange RENAUD juge que ces points de vigilance sont insuffisants. Elle rappelle que depuis des années, les représentants du personnel font systématiquement remonter ces problèmes de connexion – sans que la situation ne change. De fait, certains collaborateurs sont dans l'incapacité de se connecter à une réunion Teams ou de passer leurs commandes.

Antoine CLOCHARD souligne que certaines de ces difficultés sont imputables aux opérateurs. Les systèmes des clients sont aussi parfois en cause : Safran, par exemple, refuse pour des raisons de sécurité tout recours à la fibre, mais reste fidèle à l'ADSL. Antoine CLOCHARD ajoute qu'à Créteil les connexions sont de type filaire (RJ45). Ainsi, à moins qu'ils ne soient sectionnés, les câbles devraient assurer une connectivité satisfaisante.

Fabienne ILHI constate que 14 ETP sont prévus sur le site ; elle souhaiterait connaître le nombre de collaborateurs prévus en renfort pour l'ouverture.

Antoine CLOCHARD annonce le renfort de Thomas et Alexandre en tant que référents culinaires. Des coordinateurs culinaires (François) sont également prévus en provenance d'IDF Nord. Enfin, sur la partie production Cyril, en provenance de Dassault, apportera son concours pour accompagner la production des salades sur mesure. En tout état de cause, l'équipe sera dimensionnée de sorte à permettre une ouverture dans de bonnes conditions. Au total, il est prévu que 5 collaborateurs viennent en renfort.

Chrystelle FASSLER déplore que les salariés de la tour de Créteil ne recourent depuis plus d'un an qu'au snacking et aux tickets restaurant. Cela est indécent pour une société de restauration : les salariés sont lassés face à une situation qui ne peut plus durer. Chrystelle FASSLER souhaiterait de tout cœur que la qualité soit au rendez-vous lorsque le nouveau restaurant ouvrira. Ce n'est qu'à ce prix que les collaborateurs, qui se sont habitués à mal manger, reviendront déjeuner au sein de la tour.

Christophe NOËL fait valoir que le vol a toujours existé, et existera toujours. De fait, le risque zéro n'existe pas. Il déclare avoir personnellement été toujours opposé aux caisses

automatiques, et estime qu'une surveillance humaine sera toujours nécessaire pour prévenir la fraude. À ce propos, Christophe NOËL souligne que les personnes qui portent une cravate ne sont pas par nature plus honnêtes que celles qui n'en portent pas – cette observation étant valable pour Elior comme pour toute autre structure.

Salim MERIBOUTE souhaiterait savoir à quelle date la CSSCT sera invitée à visiter la tour de Créteil. Il souhaite que cette visite puisse avoir lieu à la mi-octobre, ou en tout état de cause avant l'ouverture du restaurant.

Antoine CLOCHARD déclare ne pas être en mesure de proposer une date immédiatement, dans la mesure où il n'a pas connaissance de l'agenda des personnes associées à ce dossier – à commencer par Fabien FONTAINE. Il s'engage à revenir vers le CSE à ce sujet.

20. Présentation du concept Chez Guy, qui sera mis en place à Créteil. Par quelle entité du groupe ce concept est-il géré ? Le site Chaud Bouillant de Créteil fermant, que deviennent les salariés ?

Antoine CLOCHARD explique que le concept Chez Guy reprend le concept du « bistro parisien » typique, avec notamment un bar en zinc. Ce concept propose une offre de boissons plutôt gourmandes et, sur la partie « food », des produits relativement simples (viennoiseries, pâtisseries, latte art, œufs durs).

Christophe NOËL sollicite des précisions quant au sens du terme « boisson gourmande ».

Antoine CLOCHARD répond que les boissons gourmandes sont celles qui seront proposées par le barista en lien avec l'art du café (notamment le latte art).

Zeid MAKHZOUM suggère de suspendre la séance pour aller déjeuner, puis de traiter la fin du point 20 en début d'après-midi.

La séance est suspendue de 12 heures 05 à 13 heures 15.

En ce qui concerne le devenir des salariés à la suite de la fermeture du site Chaud Bouillant de Créteil, Zeid MAKHZOUM rappelle que 3 personnes étaient affectées à la gestion de Chaud Bouillant, parmi lesquelles une hôtesse cafétéria polyvalente (qui a quitté l'Entreprise le 31 juillet), une responsable de point de vente et une responsable de point de restauration. Ces 2 dernières ont été mutées vers 2 établissements distincts, à savoir Galileo et Visalto, et font toujours partie de Chaud Bouillant. L'offre « Chez Guy » sera donc le fait d'une nouvelle équipe, sans qu'il ne soit question d'une reprise de personnel.

Christophe NOËL demande si le concept « Chez Guy » a vocation à se développer.

Zeid MAKHZOUM répond que les investissements nécessaires ont d'ores et déjà été alloués. Chez Guy propose une offre analogue à celle de « Café & Compagnie » (boissons gourmandes, boissons fraîches, snacking, viennoiseries, complétés par une offre de presse) dans les établissements de soins – en particulier sur le long séjour. De fait, Café & Compagnie a depuis changé de nom, et s'appelle désormais « Chez Guy ».

3. Nous déplorons la désinvolture dont la Direction fait preuve de manière récurrente en ce qui concerne la communication de documents utiles voire nécessaires à l'efficacité de nos échanges. En violation des stipulations du règlement intérieur qui prévoit un délai de 8 jours, la Direction a contracté la détestable habitude de nous fournir les documents préparatoires moins de 48 heures avant les réunions. Nous considérons que cette manière de procéder aboutit à empêcher les représentants du personnel de s'approprier valablement les informations. Cela s'apparente à une entrave à nos fonctions. Pouvez-vous vous engager à un respect plus scrupuleux de la lettre et de l'esprit des textes qui nous régissent ? cela nous épargnerait un signalement à l'inspection du travail voire une saisine judiciaire

Zeid MAKHZOUM demande dans quelle partie du règlement intérieur est stipulé un envoi des documents 8 jours avant la réunion. En effet, il ne trouve pas trace de cette disposition. En tout état de cause, il assure de la volonté de la Direction de sauvegarder un temps d'échange, et de permettre aux représentants du personnel d'étudier les documents qui leur sont transmis.

Zeid MAKHZOUM insiste sur la lourde charge de travail pesant sur la Direction. À titre d'exemple, il signale que la présente séance demande environ 6 jours pleins de travail. Ainsi, quand bien même la Direction a la volonté d'agir avec diligence et de transmettre les documents dans des délais brefs, certaines questions nécessitent de solliciter des membres de l'Entreprise et de montrer vis-à-vis d'eux d'une exigence particulière, d'où parfois un délai de réponse relativement long.

Marina COTTIN souligne que, selon le règlement intérieur, la Direction est dans l'obligation de communiquer les éléments au plus tard 8 jours avant la réunion du CSE.

Zeid MAKHZOUM répète ne pas avoir trouvé trace de cette disposition dans le règlement intérieur.

Pour les prochains mois, Cyril TOURRIER enjoint la Direction à modifier ses procédures, et à garantir la satisfaction de tous en matière de partage des documents.

William ABRAHAM note que le CSE se réunira à 2 reprises le 12 septembre 2025. Il se déclare incapable de s'engager sur l'ensemble des points de la réunion suivante, qui aura lieu 10 jours plus part. En revanche, William ABRAHAM pointe la possibilité pour l'Entreprise de procéder à des automatisations s'agissant des documents récurrents demandés chaque mois par le CSE.

Winfried KINGUE rappelle que l'article 5.2.2 de l'accord sur le dialogue social, relatif à la communication et à l'ordre du jour, spécifie que la Direction se doit d'envoyer, sauf cas de force majeure, l'ordre du jour 10 jours avant la réunion.

William ABRAHAM déclare que l'Entreprise respecte cette obligation concernant l'ordre du jour.

Nathalie DIAS donne lecture de l'article en question : *« l'organisation et l'accomplissement effectif de toutes les diligences relatives aux informations et aux consultations du CSE, dans le respect des échéances et délais y afférents, avec notamment l'obligation de transmettre en amont de chaque consultation du Comité une documentation précise et écrite dans un délai de 8 jours ouvrés avant les réunions ».*

Zeid MAKHZOUM souligne que cet article ne s'applique que dans le cadre des consultations. Il assure tout mettre en œuvre pour que les documents soient transmis aux membres du CSE

dans des délais brefs. Il arrive toutefois que les personnes ou les services sollicités manquent de diligence. Ce n'est pas pour autant que la Direction méprise l'instance, pas plus qu'elle ne procède à de la rétention d'information.

William ABRAHAM suggère de reporter au mois suivant les questions de l'ordre du jour qui ne pourront pas être traitées dans un délai de 15 jours.

Christine DELAISE PEYRINAUD estime que cette problématique concerne l'ensemble du Groupe, tant au niveau opérationnel qu'au niveau support. Cette situation génère de la tension, du stress, et *in fine* des blocages. Christine DELAISE PEYRINAUD préconise un renfort en termes de personnel.

Takfarinas BENTIFRAOUINE répète qu'il n'est pas question ici de mauvaise volonté de la part de l'Entreprise. Il fait d'ores et déjà état de certains progrès sur l'automatisation des documents RH et les mécanismes d'extraction automatique.

William ABRAHAM assure qu'à l'avenir la Direction fera en sorte d'envoyer les documents aussi en amont que possible, ne serait-ce que pour éviter de perdre du temps sur ce sujet pendant la réunion proprement dite.

5. Quelle est la position du Groupe sur le délai de 3 mois supplémentaires octroyé aux salariés étrangers qui ont entamé des démarches auprès de la préfecture et qui sont en attente de leur nouveau titre de séjour ?

Zeid MAKHZOUM répond qu'en la matière le Groupe se conforme aux dispositions prévues à l'article 433-3 du code du travail, qui se retrouvent également dans le cadre des procédures internes à l'Entreprise. À l'exception de la carte de séjour pluriannuelle portant la mention « salarié détaché ICT », prévue à l'article L. 421-26, et de la carte de séjour pluriannuelle portant la mention « recherche d'emploi ou création d'entreprise », prévue à l'article L. 422-10, qui ne sont pas renouvelables, le renouvellement de la carte de séjour temporaire ou pluriannuelle est subordonné à la preuve par le ressortissant étranger qu'il continue de remplir les conditions requises pour la délivrance de cette carte. L'autorité administrative peut procéder aux vérifications utiles pour s'assurer du maintien du droit au séjour de l'intéressé et, à cette fin, convoquer celui-ci à un ou plusieurs entretiens.

Winfried KINGUE rappelle qu'après avoir été interpellée par la CGT à ce sujet, la Direction s'était engagée à accompagner des salariés confrontés à des problématiques liées au séjour. Il formule le vœu que la Direction se trouve toujours dans cet état d'esprit.

Takfarinas BENTIFRAOUINE répond que la Direction n'a pas vocation à faire compliquer l'existence de ces salariés. Toutefois, l'Entreprise se doit d'appliquer la loi, qui dispose qu'à l'expiration des 3 mois, le contrat de travail est suspendu dans l'attente d'un renouvellement de titre.

Winfried KINGUE signale que certains RU mettent fin aux contrats des salariés concernés, et ne respectent donc pas la loi.

Takfarinas BENTIFRAOUINE répond que ces salariés ne sont pas licenciés, mais seulement suspendus.

Fabienne ILHI souhaiterait connaître le nombre de salariés dont les contrats sont suspendus dans l'attente d'un nouveau titre de séjour.

Takfarinas BENTIFRAOUINE déclare ne pas disposer de cette information. Il s'engage à se renseigner sur ce point.

6. Pouvez-vous nous présenter les différentes procédures de l'Entreprise afin de permettre le suivi de la validité des titres de séjour des salariés ?

Takfarinas BENTIFRAOUINE rappelle que les procédures de suivi de la validité des titres de séjour ont été présentées par la RH aux DR. Il indique que ce sont les managers directs qui sont responsables des contrôles des titres de séjour. Les managers détiennent par ailleurs les adresses des préfectures auxquels ces titres doivent être envoyés pour confirmation de leur validité. Takfarinas BENTIFRAOUINE ajoute que les équipes RH aident les managers en émettant des alertes lorsqu'un titre de séjour doit expirer.

Christophe NOËL souligne qu'un nombre non négligeable de salariés en région parisienne se heurtent à la complexité des procédures de renouvellement des titres de séjour. De fait, les préfectures leur font souvent parcourir un véritable chemin de croix.

Zeid MAKHZOUM le confirme. Il note que même le retrait d'une carte de séjour après son émission peut prendre beaucoup de temps, le délai moyen pour un rendez-vous étant de 4 mois.

Takfarinas BENTIFRAOUINE souligne que si les salariés subissent ces lenteurs, l'Entreprise en est aussi victime, puisqu'elle doit parfois recourir à l'intérim pour pallier la suspension des contrats de travail.

7. Pouvez-vous nous donner la composition et les coordonnées des membres de la cellule de reclassement ?

Zeid MAKHZOUM indique que Véronique GUILLO, de la Coordination emploi, dirige la cellule de reclassement. Elle est secondée par Corinne BADIN et Clara BULFONE, qui toutes deux appartiennent également à la Coordination emploi. Zeid MAKHZOUM s'engage à transmettre aux membres de l'instance le numéro de téléphone et les adresses mail de ces personnes.

9. Des salariés dont le site est ouvert du lundi au vendredi se sont vu retirer le dimanche 1er juin en congé payé sous prétexte qu'ils avaient posé le 30 mai (fermeture du site pour le pont de l'Ascension). Pouvez-vous nous expliquer pourquoi ?

S'agissant de ce retrait d'un jour de congé payé, Takfarinas BENTIFRAOUINE fait état d'une anomalie de paramétrage sur HR Access, qui a depuis été corrigée.

Fabienne ILHI signale que cette journée n'a pas été recréditée, à tout le moins pas pour les salariés du site Alcatel.

Takfarinas BENTIFRAOUINE répond que cette situation est normale, la paie du mois d'août ne se clôturant que le 28 août 2025. Le crédit de cette journée apparaîtra donc sur le bulletin de paie du mois d'août, qui sera édité au début du mois de septembre.

Fabienne ILHI souligne que ce crédit n'apparaît pas non plus sur 4you.

Lisa YOUNCI explique que, là encore, ce n'est qu'après la clôture de la paie d'août qu'il viendra s'ajouter aux congés habituels.

10. Lors d'un reclassement en coupure et/ou le week-end, un salarié travaillant habituellement du lundi au vendredi est obligé de réorganiser sa vie privée. Pourquoi ne faites-vous pas parvenir le planning de reclassement a minima une semaine à l'avance ?

Takfarinas BENTIFRAOUINE indique que les collaborateurs faisant l'objet de reclassements « normaux » ont été destinataires de feuilles de reclassement remises par les managers un mois avant leur reclassement. S'agissant des reclassements demandés plus tardivement, tous les salariés concernés par des changements importants, comme le travail le dimanche, ont été contactés par la cellule de la Coordination emploi en vue d'obtenir leur autorisation.

Christophe CESBRON conteste le fait que tous les salariés concernés aient été contactés. Il demande qu'à l'avenir, la Direction s'assure que tel est bien le cas.

11. Pour un salarié avec une nouvelle reconnaissance RQTH, quelles sont les modalités pour obtenir les 2 jours supplémentaires ? Sur quel compteur ces 2 jours apparaissent-ils ?

Takfarinas BENTIFRAOUINE indique qu'aucune démarche particulière ne doit être engagée pour bénéficier des 2 jours supplémentaires, qui sont alimentés sur la paie de janvier. Il mentionne un contrôle réalisé en interne sur la base de toutes les reconnaissances enregistrées dans le logiciel de paie. Des conditions de présence au cours de l'année écoulée sont également prises en compte.

Takfarinas BENTIFRAOUINE précise que les 2 jours supplémentaires, qui étaient auparavant ajoutés sur le compteur ancienneté, sont versés sur un nouveau compteur nouvellement créé. Ce compteur a vocation à être spécifiquement dédié aux salariés faisant l'objet d'une reconnaissance RQTH. Takfarinas BENTIFRAOUINE s'engage à transmettre aux membres du CSE le code de pointage relatif à ce compteur, qui sera instauré à compter du mois de janvier 2026.

12. Pour un salarié ayant atteint l'âge de 58 ans, quelles sont les modalités pour obtenir le congé payé supplémentaire ? Sur quel compteur apparaîtrait-il ?

Takfarinas BENTIFRAOUINE répond que l'obtention d'un congé payé supplémentaire ne nécessite pas non plus de démarche particulière pour les salariés ayant atteint l'âge de 58 ans. Le jour supplémentaire, qui était jusqu'alors ajouté au compteur des congés payés, sera

désormais versé sur un compteur spécifique. Takfarinas BENTIFRAOUINE s'engage à communiquer rapidement le code de pointage relatif à ce congé senior.

13. Pouvez-vous nous fournir rapidement les bilans technique et financier de la complémentaire santé souscrite pour le personnel du périmètre RATP ? En effet, le dernier état en notre possession ne comporte que des projections puisqu'il est arrêté au 31 octobre.

Takfarinas BENTIFRAOUINE signale qu'une demande de transmission des bilans technique et financier de la complémentaire santé de la RATP a été formulée à l'assureur, mais demeure à ce jour sans réponse. Il doute que ces bilans puissent être communiqués, dans la mesure où les salariés de la RATP adhèrent au contrat de la RATP. Si tel devait néanmoins être le cas, Takfarinas BENTIFRAOUINE assure que le CSE aurait connaissance de ces éléments techniques et financiers.

14. Pourquoi le compte rendu envoyé à la direction le 13 mai 2025 de la visite du restaurant LYBY du 11 Décembre 2024 par l'inspectrice de la Cramif n'a-t-il pas été envoyé ? Nous vous remercions de bien vouloir transmettre une copie de ce courrier aux membres de la CSSCT Elior et au CSE Elior

William ABRAHAM rappelle que, selon le Code du travail, toutes les communications doivent être transmises à l'Inspection du travail, ce qui a été le cas pour la CSSCT du début du mois de juillet. Il signale que le document de la Cramif a depuis lors été transmis à sa demande aux membres du CSE.

Cyril TOURRIER signale que les DR affirment ne pas avoir été informés de l'existence de ce document. Il précise avoir adressé un courrier au responsable de son périmètre, auquel il a été répondu que le document était « disponible ». Or ce document ne doit pas seulement être disponible, mais bien envoyé. Par ailleurs, Cyril TOURRIER note que des ordonnances émises par la Cramif en mai concernant son site n'ont toujours pas été suivies d'effet. Il annonce que les représentants du personnel vérifieront au cours des prochaines semaines que toutes les instructions émises par la Cramif aient été suivies d'effet.

15. Pouvez-vous nous confirmer que tous les salariés de « Paul » perçoivent une prime de blanchissage ?

Takfarinas BENTIFRAOUINE confirme que la prime de blanchissage n'est applicable que sur certains sites de Paul, à savoir qui ne confient pas la gestion de leur linge à Elis.

Fabienne ILHI s'interroge sur les raisons qui justifient que tous les salariés (qu'ils travaillent ou non au sein de l'enseigne « Paul ») n'aient pas droit au même traitement.

Takfarinas BENTIFRAOUINE s'engage à soumettre cette question à qui de droit.

16. Quels sont les prestataires et fournisseurs avec lesquels Elior est en appel d'offres ?

Zeid MAKHZOUM signale qu'une consultation est en cours pour la maintenance et la prestation de services frigorifiques. D'autres procédures d'appels d'offres faisant intervenir d'autres fournisseurs pourraient avoir lieu à la rentrée.

Lisa YOUNCI indique que la vision définitive des appels d'offres ne sera connue qu'à la fin du mois de septembre. La Direction sera en mesure de revenir devant les élus avec davantage d'informations à ce stade.

Fabienne ILHI précise que ce point de l'ordre du jour portait notamment sur les fournisseurs de matières premières (éléments de cuisine, vaisselle) et la maintenance du matériel (hôtes, gestion des nuisibles, prestataires informatiques, agences d'intérim).

17. Des départs de chefs de secteur sont-ils prévus ? Si oui, lesquels ?

Zeid MAKHZOUM déclare qu'aucun départ de responsable de secteur n'est prévu à ce jour, quelle que soit la DR considérée.

Fabienne ILHI demande si des départs de chefs de secteur ont eu lieu au cours des deux derniers mois.

Zeid MAKHZOUM répond par la négative.

Laurent TABARD indique que, sur la DR RSP, un RS se trouve aujourd'hui en arrêt-maladie, probablement pour longtemps, à la suite d'un AVC. Il s'enquiert des conditions dans lesquelles ce salarié sera remplacé.

Zeid MAKHZOUM déclare ne pas disposer de cette information.

Laurent TABARD pointe les conséquences de cette absence sur les conditions de travail des autres RS, tant en termes de suivi managérial, de suivi clients que de reporting au niveau de la Direction.

Takfarinas BENTIFRAOUINE s'engage à évoquer ce point avec le DR concerné. Il profite de ce point pour annoncer l'arrivée de la RH sur la DR Enseignement.

19. Suite aux différentes fermetures de sites entreprises, pouvez-vous nous fournir les inventaires de vaisselle et matériel appartenant à Elior Restauration France ? Où et comment ce matériel sera-t-il stocké / redistribué ?

Zeid MAKHZOUM rappelle que la DTL a mis en place une procédure qui a pour vocation de recenser les matériels et les équipements en place, puis d'en évaluer le niveau de vétusté. La DTL décidera de l'affectation éventuelle du matériel vers un autre établissement – ou encore le cas échéant de sa revente. S'agissant de la vaisselle et du petit matériel, plusieurs cas de figure sont possibles. Ce petit matériel d'équipement peut être la propriété du client ; dans ce cas, elle sera lassée sur place. Dans le cas où il est financé par l'opérateur Elior, il conviendra de déterminer si le contrat prévoit une reprise des investissements, soit par le repreneur soit par le

client signataire. Dans l'hypothèse où le matériel était amorti, son affectation serait laissée à l'appréciation de chacun des DR. Ces derniers tenir compte des besoins des différents établissements.

Christophe NOËL indique qu'il est depuis toujours fasciné par le caractère paradoxal de l'Entreprise Elior, qui a la réputation d'être une entreprise de « centimiers », mais qui dans le même temps a la faculté de dépenser de l'argent inutilement – notamment au travers de la vaisselle. Il donne l'exemple d'Arpège, qui a une époque pas si lointaine était dotée de 3 box de vaisselle à Nanterre, dont l'adresse n'a été divulguée qu'après trois mois, et dont l'inventaire n'a jamais été officiellement diffusé.

21. Nous demandons qu'une visite commune de la CSSCT soit prévue sur le restaurant de bois Colombes, et que les coordonnées du site nous soient fournies

Zeid MAKHZOUM signale que la date de la visite par la CSSCT du restaurant de Bois-Colombes doit encore être définie en tenant compte des disponibilités de Fabien FONTAINE. Cette visite devrait a priori avoir lieu le 1er, le 3 ou le 10 septembre 2025. Zeid MAKHZOUM s'engage à communiquer cette information aux élus dès lors qu'elle sera connue.

22. Nous vous demandons de nous fournir l'organigramme de chaque Direction régionale et de ses secteurs par marché

23. Nous vous demandons de nous fournir l'organigramme à jour de la direction Elior Restauration France

Les points 22 et 23 de l'ordre du jour sont traités concomitamment.

Zeid MAKHZOUM rappelle que le dernier envoi, en date du mois de juin 2025, n'était pas complet. Il précise que l'organigramme adressé aux membres de l'instance en amont de la réunion est en revanche à jour, que ce soit au niveau de la Direction générale ou des DR.

24. Nous vous demandons de nous donner les modalités d'accès pour Dassault Aviation

Zeid MAKHZOUM pointe la nécessité de remplir le CPR – soit en version numérique, soit en version papier – pour avoir accès au site de Dassault Aviation. Ce document doit être rempli au moins 5 semaines avant la visite. Zeid MAKHZOUM précise qu'une visite organisée demeure possible en cas de demande exceptionnelle (dans un délai de 72 heures). Il convient à cette fin de prendre contact avec le Directeur du restaurant.

Marie-Ange RENAUD fait état de difficultés pour remplir le CPR en version numérique.

Lisa YOUNCI souligne que cette démarche nécessite une licence Adobe. Faute de cette licence, il convient de recourir à la version papier.

25. Lors des reclassements en centre de vacances, pourquoi n'y a-t-il pas de prise en charge des frais d'essence et de péages pour le voyage aller-retour domicile – centre de vacances, alors que les frais de train sont remboursés ?

Zeid MAKHZOUM rappelle que la politique interne en matière de prise en charge des frais de transport vers un centre de vacances dépend de la distance considérée et du temps de séjour en centre. En tout état de cause, une prise en charge des frais kilométriques est bel et bien prévue dans les procédures de l'Entreprise, et n'est pas laissée à l'appréciation des sites d'accueil.

Takfarinas BENTIFRAOUINE précise que cette prise en charge porte aussi bien sur les frais kilométriques (lorsque le collaborateur utilise son véhicule personnel) que sur les billets de train.

Zeid MAKHZOUM rappelle les règles qui s'appliquent en la matière :

- une prise en charge des frais kilométriques pour un trajet inférieur à 80 kilomètres ;
- prise en charge des frais kilométriques ainsi que des frais de taxi (pour un trajet au-delà de 80 kilomètres et un séjour d'une durée inférieure à 3 semaines) ;
- prise en charge des frais kilométriques ainsi que des frais de taxi (pour un trajet au-delà de 80 kilomètres et un séjour d'une durée supérieure à 3 semaines).

26. Lors des reclassements, pourquoi reste-t-il un reliquat du temps de travail dans les comptes des établissements scolaires, bien qu'il s'agisse de remplacements à poste identique (exemple : chef-gérant à chef-gérant), et alors même que les temps de travail à statut équivalent ont été harmonisés entre les entités ?

Takfarinas BENTIFRAOUINE signale que la présence de ce reliquat est dû à un paramétrage qu'il est possible de corriger manuellement. De manière générale, en cas de reclassement sur un autre site, l'horaire pris sur le site d'origine est par défaut systématiquement de 6 heures 54. Or si un chef-gérant effectue davantage d'heures sur un site, le delta demeure. Takfarinas BENTIFRAOUINE précise que ce paramètre peut être modifié manuellement par le RU d'origine, et qu'un nouveau paramétrage est envisagé.

27. Pouvez-vous nous faire un point concernant le fonctionnement du reclassement des salariés en Flexi ?

Takfarinas BENTIFRAOUINE indique que les collaborateurs en Flexi sont mis à disposition selon les mêmes modalités que les autres collaborateurs. Si un salarié travaillant 9 heures par jour n'est reclassé que 7 heures, le delta de 2 heures a vocation à rester sur le site d'origine.

Christophe NOËL demande si l'Entreprise continue à proposer des contrats en Flexi.

Zeid MAKHZOUM le confirme : il s'agit d'un dispositif Groupe qui s'applique encore à ce jour.

33. Pouvez-vous nous fournir le turnover mensuel sur l'an passé sur le périmètre médico-social, ainsi que les entrées – sorties depuis janvier 2025 ?

Zeid MAKHZOUM répond que, sur le Médico-social, le taux de turnover s'élève à 28,6 % sur l'année civile 2024.

Takfarinas BENTIFRAOUINE déclare ne pas être en possession du bilan des entrées-sorties survenues depuis le mois de janvier 2025. Il s'engage à adresser ce bilan aux membres du CSE aussitôt qu'il sera disponible. Takfarinas BENTIFRAOUINE souligne que ces données pourront être discutées à l'occasion de la réunion de CSE du 12 septembre.

34. Pouvez-vous nous fournir un organigramme détaillé de tous les postes de la DR Médico-social ?

Zeid MAKHZOUM rappelle qu'un organigramme détaillé et à jour de tous les postes de la DR Médico-social a été envoyé aux membres de l'instance.

35. Pouvez-vous nous présenter les travaux et leurs conséquences sur les conditions et l'organisation du travail du site MAS Saint-Jean ?

Zeid MAKHZOUM rappelle que les travaux au MAS Saint-Jean – Ordre de Malte ont déjà fait l'objet d'une présentation en CSSCT. Il indique que ces travaux ont fait l'objet de reports incessants. Alors qu'ils devaient débiter le 6 septembre 2025, ils ont à nouveau été reportés *sine die*.

Julie COLLANGE BARBIER conteste que ces projets de travaux aient fait l'objet d'une présentation en CSSCT.

Zeid MAKHZOUM souligne que les travaux de cet établissement sont liés à son caractère vétuste : une refonte totale de la cuisine y est en effet nécessaire. Il note que la dernière réunion entre le client et le service STT remonte au mois de mars 2025, de nouvelles discussions ayant par la suite eu lieu à la fin juin 2025. Zeid MAKHZOUM rappelle que 5 salariés sont présents sur cet établissement, et que les travaux sont programmés sur une durée de 4 mois. Dans ce contexte, une prestation en liaison froide portant sur environ 220 couverts par jour et s'appuyant sur une cuisine provisoire a été imaginée.

Les travaux étant officiellement ajournés, Zeid MAKHZOUM suggère que ce projet fasse l'objet de discussions dans le cadre de la CSSCT.

Julie COLLANGE BARBIER demande que les travaux de grande envergure de ce genre, dans la mesure où ils entraînent une modification des conditions de travail, fassent systématiquement l'objet d'une information-consultation du CSE. Elle rappelle que ce fonctionnement était la règle par le passé.

Zeid MAKHZOUM assure partager cette volonté de soumettre au CSE les projets de travaux conséquents. Il s'étonne d'ailleurs que les travaux du MAS Saint-Jean Ordre de Malte n'aient pas été évoqués avec les instances représentatives du personnel.

36. Des travaux ont eu lieu sur Créteil cet été au deuxième étage. Pourquoi les membres du CSE n'ont-ils pas été informés ?

William ABRAHAM explique que les travaux réalisés au 2^e étage de la tour de Créteil sont liés à un problème d'évacuation des eaux sanitaires. Dans le but de procéder aux réparations, les toilettes ont été fermées par vagues successives et pour une durée d'une semaine aux 1^{er}, 2^e et 3^e étages. William ABRAHAM précise ne pas avoir eu connaissance de cette intervention en amont de la fermeture des toilettes ; il n'a donc pas été en mesure d'en informer les membres du CSE.

37. pouvez-vous nous présenter les documents concernant la prochaine campagne CET ?

Takfarinas BENTIFRAOUINE annonce que les documents relatifs à la prochaine campagne CET seront envoyés dans le courant du mois de novembre 2025, et pourront être évoqués à l'occasion d'une prochaine réunion du CSE.

Winfried KINGUE juge cet envoi trop tardif, la date effective de dépôt étant fixée à la fin novembre dans certains établissements.

La séance est suspendue de 15 heures à 15 heures 15.

Zeid MAKHZOUM constate que l'ordre du jour ne sera probablement pas épuisé à l'issue de la journée de réunion. Il propose une journée de réunion supplémentaire le vendredi 12 septembre 2025, à la suite de la présentation du bilan social et du point d'étape concernant Épône.

Huguette CABARRUS juge cette date inadaptée, la présentation du bilan social nécessitant à elle seule une demi-journée.

Le CSE s'accorde sur la tenue d'une réunion extraordinaire le mardi 2 septembre 2025 au matin. Zeid MAKHZOUM précise qu'il ne sera pas en mesure de participer à cette réunion.

38. Selon les propos tenus par la Direction lors de la présentation au mois de juin 2025 du livret intégration, l'Entreprise fait face à un turnover important depuis 4 ans, avec le recrutement de 2 500 collaborateurs par an sur un total de 17 500 salariés. Cette situation arrange-t-elle la Direction ? Quel est le plan d'action de la Direction pour fidéliser les salariés dans l'Entreprise ?

Takfarinas BENTIFRAOUINE signale que les chiffres de respectivement 2 500 et 17 500 salariés correspondent en réalité à des statistiques relatives à la restauration collective, dans sa globalité, et non à Elior Restauration France. Il ajoute qu'un fort taux de turnover n'est bien sûr pas de nature à « arranger » la Direction, dans la mesure où il représente un coût d'intégration et un coût de recrutement pour l'Entreprise. Takfarinas BENTIFRAOUINE rappelle que préalablement à l'épidémie de Covid-19, le taux de turnover n'était que de l'ordre de 16 à 17 % chez Elior Restauration France, contre 20,5 % aujourd'hui. Sur l'Ile-de-France, il

n'est en revanche que de 16 % en moyenne – le médico-social étant davantage touché que les autres DR.

Takfarinas BENTIFRAOUINE souligne qu'à l'heure actuelle Elior pâtit d'un turnover particulièrement important (plus de 60 %) sur la première année suivant l'embauche. L'intégration au cours de la première année semble donc représenter un enjeu de première importance.

Christophe NOËL croit savoir qu'en nombre absolu d'individus, la région Ile-de-France demeure la plus impactée de France – ne serait-ce que par l'importance de la population qui y travaille.

Takfarinas BENTIFRAOUINE s'inscrit en faux : sur Elior Restauration France, les effectifs de la DO Ile-de-France et de la DO province sont équivalents.

En termes de plan d'action sur le volet intégration, Takfarinas BENTIFRAOUINE indique qu'il travaille avec ses RRH à des animations en lien avec le livret intégration en direction des opérationnels. Des interventions physiques visant à renforcer l'intégration des nouveaux embauchés (tant employés qu'agents de maîtrise ou cadres) ont également eu lieu en juin sur IDF Nord, et sont à nouveau programmées sur le mois de septembre.

Christophe NOËL indique qu'il a constaté que certains concurrents d'Elor, lorsqu'ils reprennent des contrats, arrivent avec un livret d'intégration, ce qui avait un certain impact auprès des salariés. Dans cet esprit, il suggère d'intégrer au livret d'intégration des éléments relatifs à la mutuelle, aux IRP ou encore à la possibilité de bénéficier d'une fiche de paie en format papier. Christophe NOËL souhaite que les modifications d'ores et déjà demandées par le CSE au livret puissent être apportées à sa prochaine version – le document devant faire l'objet d'une mise à jour tous les 3 mois.

En ce qui concerne les mesures de fidélisation des salariés, Takfarinas BENTIFRAOUINE signale que l'Entreprise, outre les conditions de travail, souhaite mettre l'accent sur le volet de la formation. Il pointe la volonté de Mickaël GIRARD de passer de 250 à 500 certificats de qualification professionnelle (CQP) par an (sur l'ensemble du territoire national).

Christophe NOËL souligne qu'une formation, si elle constitue un tremplin en vue d'une évolution professionnelle, n'implique pas qu'un poste correspondant à cette formation soit systématiquement ouvert.

Takfarinas BENTIFRAOUINE en convient. Toutefois, la démarche consistant à se lancer dans une formation longue ne va pas de soi pour tous les salariés ; un effort de persuasion est parfois nécessaire.

39. Sur les 2 500 départs et recrutements, combien de salariés quittent-ils le Groupe par statut et par secteur en Ile-de-France ? Combien de salariés sont-ils recrutés par statut et secteur en Ile-de-France ? Sur les 64 % de salariés qui quittent l'Entreprise dès la première année, combien sont-ils en Ile-de-France et dans quels secteurs ?

Takfarinas BENTIFRAOUINE fait état de 1 050 embauches en CDI, contre 962 départs. Il ajoute que 50,9 % des salariés quittent l'Entreprise dès la première année en Ile-de-France, le

taux de turnover étant plus important sur les secteurs pénitentiaire et médico-social.

40. Présentation du questionnaire qui constitue le "baromètre" de l'intégration dans l'Entreprise, qui permet aux salariés embauchés durant l'année de s'exprimer sur les conditions de leur intégration (questionnaire mentionné par la Direction lors du CSE de juin 2025).

Takfarinas BENTIFRAOUINE signale que le questionnaire visant à évaluer l'intégration – et auquel des réponses doivent être apportées au mitan de la période d'essai – a été envoyé aux élus. Il note que ce document devra être déployé et animé de manière efficace par les RH. À cet égard, Takfarinas BENTIFRAOUINE annonce l'arrivée à ses côtés d'une RRH dont la mission sera de porter un regard extérieur sur ce document afin de l'améliorer.

Lisa YOUNCI souligne que le questionnaire constitue pour les managers un élément à prendre en considération, et peut permettre le cas échéant de corriger au travers d'un échange une situation qui ne serait pas satisfaisante.

Christophe NOËL demande si des livrets d'intégration seront distribués physiquement en cas de reprise de restaurant.

Takfarinas BENTIFRAOUINE déclare appeler cette démarche de ses vœux, dans la mesure où elle permet de faire prendre conscience aux collaborateurs repris du changement d'employeur, et est de nature à faire naître un sentiment d'appartenance au Groupe Elior.

Winfried KINGUE signale que la note relative à la rentrée scolaire, signée de Caroline MARX et datée du 29 juillet, n'a été envoyée que le 25 août. 2025. Il constate que cette note a fait l'objet d'une modification d'une année sur l'autre, puisqu'elle concerne les enfants entrant à l'école maternelle et/ou à l'école primaire, alors qu'elle concernait en 2024 également les enfants entrant en 6e. Winfried KINGUE estime que ce changement aurait dû faire l'objet d'une information de l'instance.

Zeid MAKHZOUM indique qu'il n'a constaté aucun changement entre la note relative à l'année 2024 et celle relative à l'année 2025.

Winfried KINGUE reconnaît que ce changement est en réalité survenu entre 2023 et 2024. Quoi qu'il en soit, la Direction a pris la décision ne plus inclure les élèves de 6^e dans la note relative à la rentrée scolaire.

Zeid MAKHZOUM répond que, dans ce cas, le point aurait dû être soulevé en 2024.

Winfried KINGUE remarque que l'information n'a pas été communiquée, que ce soit au CSE central ou dans toute autre instance représentative – et notamment les CSE d'établissement.

Zeid MAKHZOUM répond que cette information n'a pas à être communiquée.

William ABRAHAM confirme qu'il est question ici d'une décision managériale ne devant pas faire l'objet d'une information vis-à-vis du CSE.

Zeid MAKHZOUM répète que la note de 2025 n'a fait l'objet d'aucune modification par rapport à celle 2024.

41. Présentation du livret d'intégration (mise à jour faite chaque trimestre selon la Direction) avec les demandes faites en séance au mois de juin (précision du fait que la fiche de paie papier est une possibilité et un droit, point sur la mutuelle et les œuvres sociales).

Takfarinas BENTIFRAOUINE répète que le nouveau livret d'intégration sera présenté au CSE aussitôt qu'il sera mis à jour.

42. Tous les incidents de paie survenus ces derniers mois au détriment des salariés ont-ils été réglés (présentation du plan d'action mis en œuvre) ?

Huguette CABARRUS signale que certains salariés – à commencer par elle-même – ont réalisé des heures supplémentaires qui n'ont pas été payées.

Takfarinas BENTIFRAOUINE assure que les problématiques qui ont touché un grand nombre de salariés ont toutes été gérées à la suite de la mise en place d'une *task force* se réunissant tous les lundis. Cette *task force*, qui comprend des représentants de la restauration, de la RH, du contrôle de gestion et de la partie SIRH, effectue un suivi hebdomadaire de chacune de ces problématiques. Pour le reste, Takfarinas BENTIFRAOUINE indique que des anomalies individuelles peuvent subsister – ces anomalies sont quant à elles réglées au cas par cas, à mesure qu'elles apparaissent.

Huguette CABARRUS pointe la très grande difficulté à laquelle sont confrontés les salariés pour joindre le service paie, y compris en passant par les RRH. De fait, il est devenu presque impossible d'obtenir une réponse de la part de ce service, d'autant que les collaborateurs n'ont pas l'opportunité de pouvoir laisser un message sur le répondeur.

Takfarinas BENTIFRAOUINE salue la qualité du travail des gestionnaires paie, dans le contexte d'un changement de logiciel de paie. Il enjoint les salariés à formuler leurs demandes *via* les RU et Neocase, de façon à pouvoir tracer les différentes problématiques.

Lisa YOUNCI ajoute que les gestionnaires paie procèdent à des points nombreux et réguliers avec leurs RU, leurs RS et leurs RH. En tout état de cause, pour des raisons de rapidité et d'efficacité, elle conseille de faire remonter les anomalies par cette voie.

Marina COTTIN demande si la prime d'intermittence a bien été payée à tous les collaborateurs pouvant y prétendre.

Takfarinas BENTIFRAOUINE le confirme.

43. Pourquoi la Direction viole-t-elle le droit des salariés (article D.3243-7 du Code du travail) qui ont demandé leur fiche de paye en format papier en ne leur envoyant pas, à ce jour par courrier, alors que le délai légal des 3 mois est dépassé ?

Takfarinas BENTIFRAOUINE répond que l'Entreprise ne viole en aucun cas les droits des salariés. Il ajoute que toutes les demandes de passage à un fonctionnement papier reçues à ce

jour ont été traitées. Ainsi, les personnes qui le souhaitent ont la possibilité de recevoir leur bulletin de salaire par la poste chaque mois.

Christophe NOËL signale que plusieurs salariés, dont certains ont opté pour le format papier à la fin du mois de février ou au début du mois de mars, ont fini leur campagne à la fin du mois d'avril mais n'ont pour autant pas encore reçu de fiche de paie dans leur boîte aux lettres. Ces salariés demandent aujourd'hui à leurs responsables d'imprimer les fiches de paie, ce qui ne va pas sans réticences. Christophe NOËL rappelle qu'un employeur qui ne remet pas une fiche de paie à un salarié s'expose à une contravention de troisième classe, soit 450 euros au maximum par bulletin de paie non remis.

44. Les QR codes figurant sur les tableaux d'affichages dans les restaurants ne fonctionnent pas, que va faire la Direction pour y remédier ?

Zeid MAKHZOUM répond qu'en l'absence de connexion, il convient d'en revenir à l'affichage des documents, de sorte que les procès-verbaux soient mis à la disposition des salariés.

Laurent TABARD explique qu'il ne s'agit pas d'un problème lié à une mauvaise connexion, mais à des liens qui ne fonctionnent pas.

Zeid MAKHZOUM demande si cette remarque vaut pour les liens propres à l'ensemble des QR codes, ou pour des liens spécifiques à certains établissements.

Laurent TABARD indique que ce problème est observé dans différents établissements.

Zeid MAKHZOUM déclare que si le problème est global, une réponse globale devra y être apportée.

45. Combien de demandes de régularisations de congés payés en arrêt maladie sont-elles en cours de traitement en Ile-de-France (article L.3245.1) ? Combien de régularisations ont-elles été traitées depuis le début de l'année 2025 ?

Takfarinas BENTIFRAOUINE fait état de 64 demandes de régularisation en cours de traitement. 68 demandes ont par ailleurs été traitées depuis le début de l'année 2025. Takfarinas BENTIFRAOUINE signale que le nouveau compteur relatif aux congés payés maladie/accidents de travail apparaît désormais sur le bulletin de paie.

Fabienne ILHI déplore que, dans le cadre de ces régularisations, l'Entreprise ait demandé à des salariés de justifier leurs arrêts, alors même que ces arrêts et les pointages correspondants étaient en sa possession.

Takfarinas BENTIFRAOUINE se déclare surpris de cette remarque, dans la mesure où le calcul de l'automatisation a été assuré via la mise en place de fichiers de recensement des pointages. Il précise avoir lui-même travaillé à cette automatisation. Selon Takfarinas BENTIFRAOUINE, un salarié d'Elior ne peut donc pas se voir demander de justifier ces absences.

Fabienne ILHI maintient que des attestations Ameli ont pourtant été exigées.

Takfarinas BENTIFRAOUINE assure que les périodes d'absence figurant dans Pléiades ont toutes été reprises, sans qu'aucun élément supplémentaire ne soit exigé de la part des salariés.

Christine DELAISE PEYRINAUD estime que le document explicatif de la fiche de paie pourrait être grandement amélioré, particulièrement au regard des modifications qui ont été apportées récemment. Elle préconise la rédaction et la distribution d'un fascicule mis à jour.

Lisa YOUNCI répond que le service paie travaille à l'élaboration d'un tel document, l'objectif étant *in fine* de simplifier le fascicule existant.

Fabienne ILHI demande combien de temps sont conservées les archives de pointage, et combien d'ex salariés ont procédé à une demande de régularisation.

Takfarinas BENTIFRAOUINE déclare ne pas disposer de ces informations. Il se renseignera sur ces sujets.

Les points suivants sont reportés.

46. Nombre de salariés embauchés et sortants en juillet et août 2025, par structure, par entité et par statut (intégrer le tableau des entrées/sorties dans le procès-verbal du CSE).
47. La Direction a annoncé, concernant les contrats d'alternance, une prévision pour 2025-2026, sur l'Île-de-France, 15 alternants pour la DR Nord, 7 pour la DR Sud, 19 pour les cuisines centrales et 7 pour les structures. En termes de structure, la Direction a fait état de 26 apprentis dans l'Enseignement, contre 9 apprentis dans le Médico-social. Enfin, la Direction a fait état de la volonté particulière du Groupe de recruter des alternants en situation de handicap. Tous les alternants cités sont-ils encore dans le groupe ? Où en est la « volonté » de la direction de recruter des alternants en situation de handicap ? Quelle est l'évolution en pourcentages par rapport à 2024-2025 sur l'alternance en Ile-de-France ?
48. Quel est le nombre d'inscrits depuis janvier 2025 sur la plateforme « Ma mobilité » ? Quel est le nombre de mobilités réussies par DR et par marché depuis janvier 2025 ? Quel est le nombre de mobilités qui ont échoué et les motifs depuis janvier 2025 ?
49. Quel est le nombre de restaurants en Flexi en août 2025 ? Combien d'employés sont-ils concernés ? Quelle est la stratégie de la Direction concernant le Flexi ?
50. Quel est le nombre des détachements en juillet et août 2025 par entité en Ile-de-France ?
51. Si un agent de maîtrise d'Arpège veut bénéficier du même nombre de jour de RTT que les agents de maîtrise de chez Elres, comment doit-il procéder ? Quels sont les changements (avantages et inconvénients) ?
52. Le 10 juillet 2025 Elior Group et IBM annoncent leur association avec la création d'une « Agentic AI & Data Factory » au service de l'innovation, de la transformation digitale et de l'amélioration des performances opérationnelles d'Elior Group. L'un des aspects clés de cette collaboration est la création d'une "Agentic AI & Data Factory", une plateforme centralisée qui permettra de gérer et d'orchestrer les agents intelligents déployés dans l'ensemble des pays et des unités opérationnelles d'Elior Group. Cette plateforme sera conçue pour être flexible et évolutive, afin de s'adapter aux besoins spécifiques de chaque entité et de s'intégrer aux systèmes existants. Aux côtés des équipes d'Elior Group, IBM contribuera activement à la mise en place d'une gouvernance des données d'Elior et d'une stratégie de gestion du changement, afin de contribuer à l'adoption réussie des nouvelles technologies par les équipes internes d'Elior. Des séances de travail seront organisées pour sensibiliser les collaborateurs aux enjeux et opportunités liés à l'IA et aux données, et pour les aider à tirer pleinement parti des nouvelles solutions mises en place. Pourquoi les CSE d'Elior n'ont pas été avertis de cette collaboration ? Présentation de cette collaboration ? Faut-il s'attendre à des doublons de postes entre Elior et IBM ?
53. Si oui, comment la Direction gèrera-t-elle le personnel concerné (licenciement, rupture conventionnelle, départ de l'Entreprise pour des projets personnels – un motif souvent invoqué par la Direction, surtout depuis 2023).

- 54. Il est régulièrement demandé aux salariés n'ayant pas été dotés de PC ou téléphone Elior et utilisant office 360 avec leurs outils informatiques personnels de s'authentifier régulièrement. Jusqu'à maintenant, 2 possibilités s'offraient à eux : via un outil à installer sur leur PC ou téléphone personnel, ou via le numéro de téléphone. Cette dernière possibilité vient d'être supprimée. Quelle solution avez-vous à proposer à ces salariés pour qu'ils puissent continuer à travailler, à s'informer et à communiquer sans avoir l'obligation d'installer une application de l'Entreprise sur leurs outils informatiques personnels ?**
- 55. Information sur la mise en place d'un système de comptage sur la tour de Créteil.**
- 56. Ouvertures / Fermetures.**
- 57. Renouvellements de contrats.**
- 58. Contrats en appel d'offres.**
- 59. Listing à jour des sites d'Île-de-France, dont les sites Chaud Bouillant, sous format Excel, en intégrant les droits d'accès aux sites.**
- 60. Liste des postes à pourvoir dans le Groupe.**
- 61. Données économiques, données RH, avec les effectifs de tous les personnels externes.**
- 62. Quel est le chiffre d'affaires de l'Entreprise sur le mois d'août 2025 (comparatif à N-1) ?**
- 63. Questions diverses.**

Les points de l'ordre du jour 46 à 63 seront traités lors d'une réunion ultérieure.

La séance est suspendue à 16 heures 30. Elle reprendra le 2 septembre 2025 à 9 heures.

Marina COTTIN

Secrétaire du CSE



Zeid MAKHZOUM

Président de séance du CSE



Le procès-verbal de la séance du CSE du 28 août 2025 a été approuvé à la majorité lors de la réunion de CSE du 22 septembre 2025 (21 voix favorables et 8 abstentions).