

PROCÈS-VERBAL DE LA RÉUNION EXTRAORDINAIRE
DU COMITÉ SOCIAL ET ÉCONOMIQUE
D'ÉTABLISSEMENT ÎLE-DE-FRANCE
DE L'UES ELIOR RESTAURATION FRANCE
DU JEUDI 16 OCTOBRE 2025

A AFFICHER

La réunion débute à 14 heures par visioconférence.

Sont présents en séance :

Direction

<i>Takfarinas BENTIFRAOUINE</i>	<i>DRHO</i>
<i>William ABRAHAM</i>	<i>Responsable Relations sociales</i>
<i>Chloé MAILLAND</i>	<i>Responsable Relations sociales</i>
<i>Nicolas LEPINE</i>	<i>Responsable de secteur</i>

Titulaires

- *Agents de maîtrise*

<i>Éric PINTENET</i>	<i>CFDT</i>
<i>Julie COLLANGE BARBIER</i>	<i>CFE-CGC</i>
<i>Samira QUETIL</i>	<i>CFE-CGC</i>

- *Employés*

<i>Houria BOUTARFA</i>	<i>CFDT</i>
<i>Salim MERIBOUTE</i>	<i>CFDT</i>
<i>Frédéric ALVES</i>	<i>CFTC</i>
<i>Huguette CABARRUS</i>	<i>CFTC</i>
<i>Claudia COQUIN</i>	<i>CFTC</i>
<i>Awa TRAORE</i>	<i>CGT</i>
<i>Omar IHERTI</i>	<i>SAP RC</i>

Suppléants

- *Cadre*

<i>Christelle BIGARD</i>	<i>CFE-CGC</i>
--------------------------	----------------

- *Agents de maîtrise*

François GRONDEUX CFE-CGC

- *Employés*

Arnaud DELABROISE CFTC

Représentants syndicaux

Ana CORREIA CGT

Sont absents excusés :

- *Cadres*

Frédéric CARON CFE-CGC

Nathalie MENAGE CFE-CGC

Christophe VOLAT CFE-CGC

- *Agents de maîtrise*

Christine DELAISE PEYRINAUD CFE-CGC

Franck MATHIEU CFE-CGC

Laurent TABARD CFE-CGC

Nathalie DIAS SAP RC

- *Employés*

Marina COTTIN CFDT

Fabienne ILHI CFDT

Hawari NEMA CFDT

Cyril TOURRIER CFDT

Abdul CISSE CFTC

Christophe NOEL CFTC

Christophe COPPET CGT

Georges VAUDRAN CGT

Nathalie MARVILLE FO

Ousmane SOW FO

Karima ASSTITO SAP RC

Frédéric PALDAUF SAP RC

Sabrina RAHALI SAP RC

Sandrine RICHARD SAP RC

Saloum Khalil SARR SAP RC

Carole MARCHAND SUD

Représentants syndicaux

Grace MOURA CFDT

Chrystelle FASSLER CFE-CGC

Christophe CESBRON CFTC

Patricia MATHON SAP RC

ORDRE DU JOUR

Information du CSE en vue de sa consultation sur les travaux du site de FEDEX ROISSY

La séance se tient sous la présidence de Takfarinas BENTIFRAOUINE.

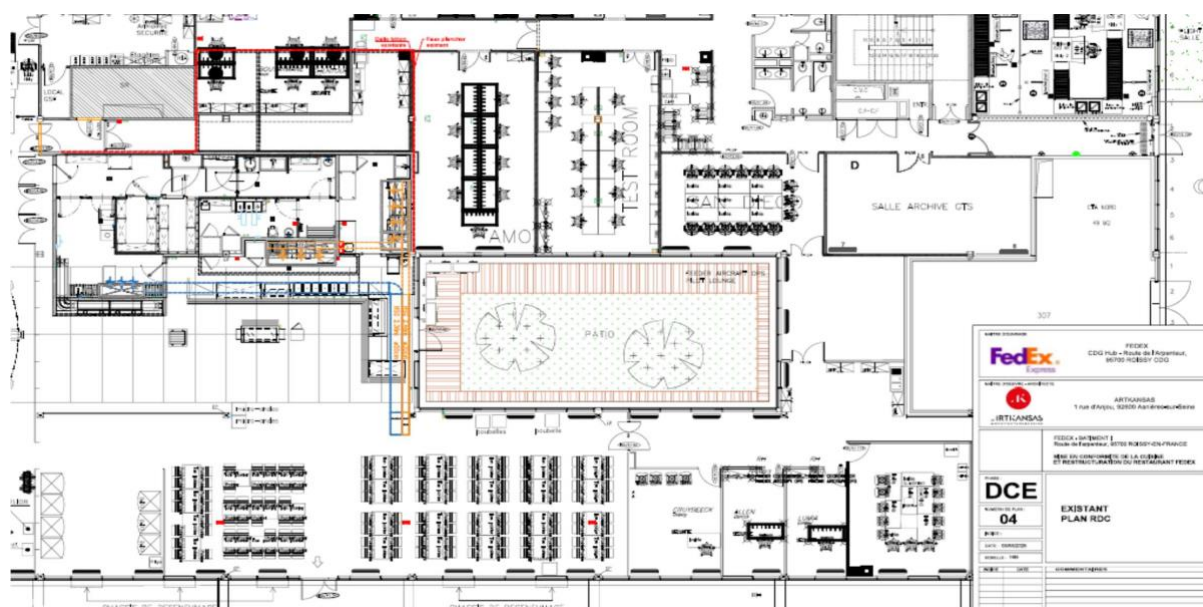
Takfarinas BENTIFRAOUINE présente Nicolas LEPINE, responsable de secteur, et Chloé MAILLAND, responsable des relations sociales.

Chloé MAILLAND indique avoir pris ses fonctions de responsable des relations sociales le 15 octobre 2025, en remplacement de Sammy BAIA RIBEIRO. Elle a travaillé précédemment pour l'entreprise Logista en qualité de responsable des relations sociales.

William ABRAHAM procède à l'appel. 12 votants sont dénombrés.

Nicolas LEPINE présente les éléments de contexte. Ce site de FedEx, dont le contrat est relativement ancien, est vétuste depuis plusieurs années et n'est plus adapté à l'activité. Depuis la reprise du site, un travail a été effectué avec le client pour la mise en œuvre de travaux afin de proposer une prestation optimale pour les équipes sur site et répondre aux normes d'hygiène. Ces dernières n'étaient pas respectées à 100 % ou mettaient en difficulté les équipes.

Le plan de la cuisine existante est projeté en séance.



Nicolas LEPINE indique que FedEx a fait appel à un architecte il y a douze mois et a validé la mise en place des travaux en septembre. La cuisine et les espaces de stockage représentent une surface de 65 m².

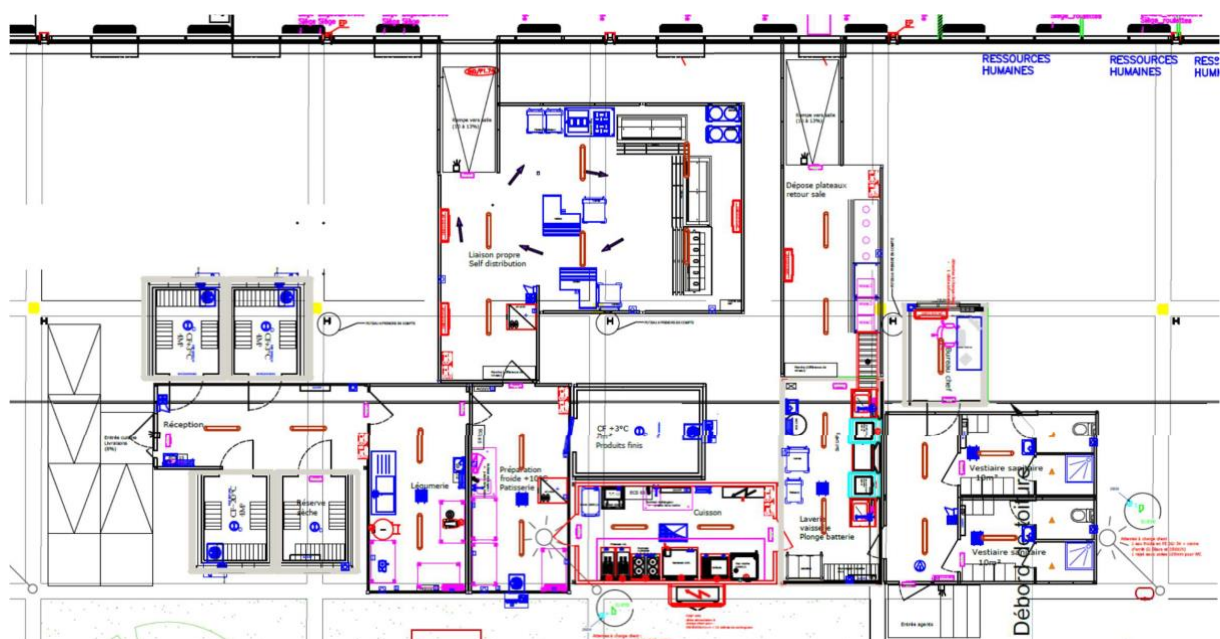
Le plan de la cuisine après les travaux est projeté en séance.



Nicolas LEPINE détaille le plan : vestiaires, bureau du responsable avec visibilité sur la cuisine, espaces de stockage, quai de livraison... Seuls les murs porteurs, qui apparaissent en grisé sur le plan, seront conservés. L'espace de distribution sera agrandi avec un seul et même circuit pour les convives.

Une cuisine provisoire sera créée. Certains représentants du personnel ont pu la visiter. Nicolas LEPINE a pu répondre par mail aux retours effectués par ces représentants ; ces éléments seront repris en séance. Des algecos sont prévus.

Le plan de la cuisine provisoire est projeté en séance.



Nicolas LEPINE détaille le planning prévisionnel des travaux : les clés seront récupérées au début de la semaine du 20 octobre, avec un début d'exploitation le 27 octobre. La réouverture de la cuisine définitive est prévue la première semaine de mars 2026. Cette date est une prévision : en fonction des travaux, un à deux mois supplémentaires peuvent s'imposer.

Nicolas LEPINE demande aux membres du CSE s'ils souhaitent revoir l'ensemble des questions envoyées par mail.

Takfarinas BENTIFRAOUINE s'enquiert de questions portant sur ce début de présentation.

Julie COLLANGE BARBIER constate que le plan de la cuisine provisoire projeté en séance ne correspond pas à la bonne version, notamment concernant les vestiaires et la distribution du self. Or la demande de plans portait justement sur ces nouveaux plans.

Nicolas LEPINE demande à Julie COLLANGE BARBIER si elle s'est rendue sur le site.

Julie COLLANGE BARBIER le confirme.

François GRONDEUX confirme également sa présence sur le site le 15 octobre.

Nicolas LEPINE passe en revue les espaces du plan. L'espace de distribution a effectivement changé, formant un U.

Julie COLLANGE BARBIER confirme la forme en U de l'espace de distribution.

François GRONDEUX souligne que la friteuse, les grillades et le four à pizza se retrouvent près du tableau électrique. Un meuble inox sera ajouté pour pouvoir déposer les pizzas une fois cuites. Le tableau électrique plastique est placé à côté de la friteuse, du four à pizza et des grillades. Or la chaleur monte et le tableau électrique est entièrement en plastique.

Nicolas LEPINE demandera à vérifier ce point.

François GRONDEUX ajoute que le sol est problématique. Une des réponses apportées par mail concerne un sol qui ne serait pas glissant. Actuellement, ce sol n'est pas glissant en l'absence de matériel ; mais la présence d'une friteuse, de grillades et d'un four à pizza entraînera nécessairement des projections au sol, qui le rendront glissant.

Julie COLLANGE BARBIER rappelle qu'un sol similaire est en place à l'institut Sainte-Marie à Antony, où des travaux provisoires durent. Des chutes ont lieu à cause du sol, le point noir de cette cuisine provisoire. Au vu de cette similitude, les représentants du personnel se sont permis de relever ce point.

Nicolas LEPINE fait valoir que ce revêtement du sol est également présent sur d'autres sites, sans chutes avérées. Néanmoins, il entend ce point. À ce jour, la cuisine provisoire est plus sécurisante et sécurisée que la cuisine actuelle, et les représentants du personnel qui connaissent la cuisine actuelle de FedEx pourront le constater. Le point noir est que les équipes ne connaissent pas cet endroit ; il conviendra de redoubler de vigilance. Les équipes seront accompagnées en ce sens. Concernant la partie électrique, Nicolas LEPINE entend le point et fera vérifier ce sujet par des électriciens. Ces derniers devront s'assurer de l'absence de tout risque pour les équipes et, si cela s'avère nécessaire, procéder au renforcement du matériel à l'aide d'un support en inox ou au remplacement du tableau électrique. Ce sujet constitue le plus gros point noir. S'agissant du sol, Nicolas LEPINE a demandé à ses équipes – le RU et le chef de cuisine – d'évaluer les risques sur ce sujet. Ils ont confirmé l'absence de problèmes avec le port de chaussures de sécurité. Néanmoins, si des chutes régulières venaient à être constatées, il conviendrait de se poser les vraies questions. Le sol est bien plus sécurisant que celui du site de Saint Denis Basilique ou de FedEx.

François GRONDEUX indique qu'il ne peut répondre car il ne connaît pas le site de Saint-Denis.

Nicolas LEPINE confirme que les représentants du personnel ont raison d'interpeller sur ce point ; il conviendra d'y faire attention. La phase de test permettra de vérifier les caractéristiques des sols en situation de nettoyage, avec des sols humides et poussiéreux.

François GRONDEUX souligne que les matières grasses ne sont pas présentes à ce jour sur le sol, mais le seront lors des journées de cuisson : cette partie grasse concentre le point d'inquiétude.

Nicolas LEPINE confirme qu'en cas de nécessité des matériaux existent pour des zones de type grillades, comme des lins spécifiques.

François GRONDEUX explique que les représentants du personnel sont conscients du caractère provisoire de la cuisine, mais les équipes devront travailler cinq à six mois dans cet espace restreint, d'où la remontée de ce sujet.

Nicolas LEPINE indique qu'un point sera effectué la semaine du 20 octobre, après l'exploitation qui permettra de vérifier s'il existe une problématique. Le test durera une semaine, soit une période assez importante.

Un autre point d'attention concerne les pentes, les zones d'aller-retour en cuisine et plonge. Ces pentes n'étaient pas prévues. Nicolas LEPINE a été surpris en découvrant que deux marches avaient été laissées à cet endroit. Ces deux marches n'étant pas envisageables, il a été demandé de créer des pentes. Celles-ci ont pour objectifs d'éviter les chutes et d'éviter la manipulation à la main de 600 entrées vers la zone de distribution. Cette manipulation aurait sans doute entraîné des accidents. Le pourcentage des pentes est de 20 %, ce qui est élevé, mais les équipes seront accompagnées. De plus, les effectifs seront plus importants par rapport aux effectifs habituellement prévus sur le site et par rapport au restaurant en lui-même. En effet, la zone de distribution est extrêmement concentrée, en permettant de mieux gérer la distribution. Les équipes seront accompagnées pour une attention accrue sur ces pentes, afin de limiter les chutes.

François GRONDEUX souhaiterait savoir si Nicolas LEPINE détient l'explication quant à l'absence de mise à niveau des algecos au niveau de la salle de distribution.

Nicolas LEPINE indique que la raison concerne les évacuations. La partie cuisine est surélevée par rapport à la partie accueillant les convives. Cette dernière partie ne pouvait être placée plus en hauteur en raison de la présence du préau au-dessus, qui ne dispose pas des mêmes évacuations. Néanmoins, la cuisine aurait pu être décalée de quelques mètres.

François GRONDEUX remercie Nicolas LEPINE pour cette réponse.

Arnaud DELABROISE fait savoir qu'il connaît les équipes depuis plus de dix ans. Celles-ci travaillent dans des espaces réduits, avec des allers-retours fréquents entre les espaces réserves et production. Cette amélioration est très positive.

Nicolas LEPINE ajoute que les équipes ne croyaient pas nécessairement aux travaux.

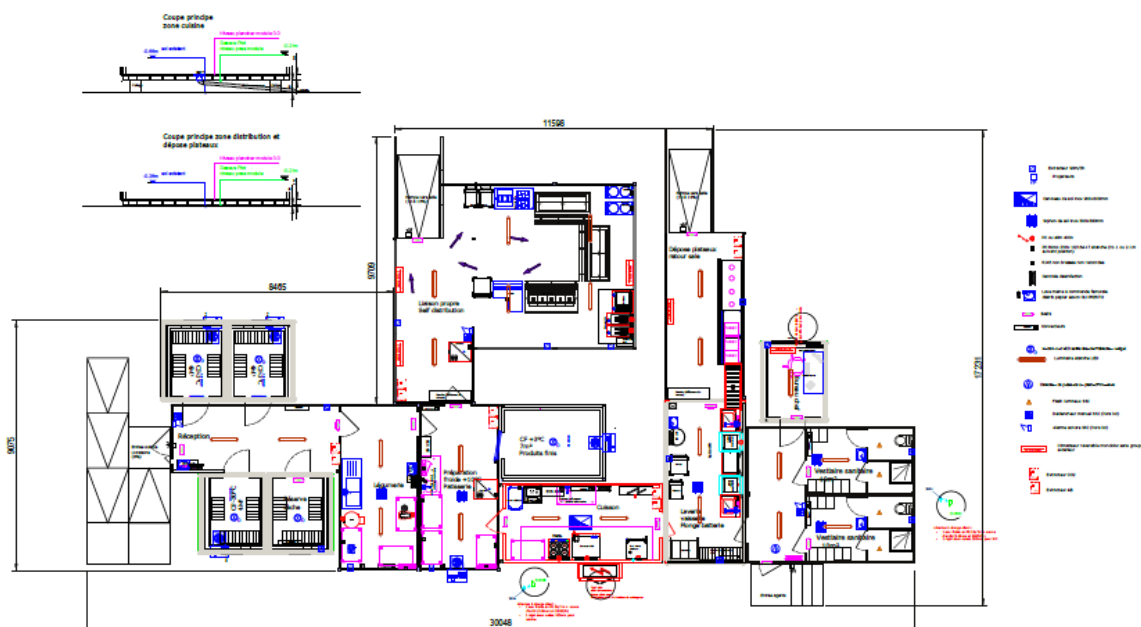
Arnaud DELABROISE confirme que la plupart des collaborateurs présents ont plus de dix ans d'Elior, anciennement Entreprises. Ils ont toujours travaillé dans des espaces réduits. Cette amélioration de l'espace pourra leur apporter de meilleures conditions de travail.

Julie COLLANGE BARBIER propose d'aborder les questions échangées entre représentants du personnel et Nicolas LEPINE.

(Les questions des élus apparaissent en noir et les réponses de Nicolas LEPINE en rouge).

Concernant la cuisine provisoire :

- Les plans de la cuisine provisoire ont été modifiés, merci de nous communiquer les nouveaux. *Plan ci-joint*



- Les plans d'évacuations ne sont pas encore affichés, merci de nous les transmettre dès réception. *Vu lors de la réception (pose prévue semaine 43)*

Nicolas LEPINE confirme que certains éléments seront communiqués en semaine 43.

- Il manque une VMC dans l'un des deux vestiaires. Celle-ci est-elle bien prévue ? Et sera-t-elle posée avant l'arrivée des salariés dans les locaux ? Vu lors de la réception (pose prévue semaine 43)

Nicolas LEPINE confirme une pause de la VMC lors de la semaine 43.

- La couverture anti-feu n'est actuellement pas installée, merci de nous confirmer que celle-ci sera bien mise en place avant le démarrage de l'activité. Installation prévue vendredi 17

Nicolas LEPINE indique que la couverture anti-feu sera installée vendredi 17 octobre. Ce coût est pris en charge par l'Entreprise.

- Pouvez-vous nous expliquer pourquoi il y a une différence de niveau entre la zone réception/production et la zone distribution self ? A priori l'installation d'une rampe est prévue afin que les salariés puissent transférer les denrées et la vaisselle, cependant la pente nous semble importante et risque d'entraîner des basculements d'échelle, chute de denrées, basculement plateaux. Merci de nous donner le pourcentage de pente de la rampe. Installation prévue semaine 43 ou 44, pente environ entre 10 et 20 % ce qui est considéré comme modérée.

Nicolas LEPINE rappelle que le choix portait entre deux marches ou une pente de 20 %. Le choix a donc été rapide et s'est porté sur la pente. Les équipes seront sensibilisées et accompagnées afin d'éviter tout accident ou dégât.

Salim MERIBOUTE constate que le pourcentage de la pente est conséquent. Il estime que Nicolas LEPINE considère ce chiffre avec légèreté. Ainsi, une pente de 4 % de dénivelé sur les autoroutes entraîne différents signaux à la prudence le long du parcours. Une pente de 20 % n'est donc pas négligeable.

Nicolas LEPINE fait valoir que les voitures roulent à 130 km/heure sur l'autoroute. Il assure qu'il sera fait en sorte que les équipes ne travaillent pas à 130 km/heure...

Salim MERIBOUTE réaffirme que le dénivelé reste conséquent : la pente de 4 % sur l'autoroute est étendue sur plusieurs kilomètres ; or la longueur du dénivelé est un élément déterminant.

Nicolas LEPINE répond que soit la pente est courte donc raide, soit elle est longue et donc moins forte. Le choix a été fait de créer une pente longue et donc moins forte, ce qui permet de limiter les risques. Il est impératif que le déplacement des chariots s'effectue à deux personnes. Les échelles seront déplacées à deux personnes : une personne sera placée devant, l'autre derrière. Au vu de la proximité avec la cuisine provisoire, deux personnes auront le temps de déplacer les échelles manquantes pendant 30 minutes au vu des effectifs mis en place.

S'agissant des échelles, Salim MERIBOUTE demande à Nicolas LEPINE s'il ne craint pas un glissement des grilles en raison du pourcentage de la pente.

Nicolas LEPINE ne peut répondre à cette question en l'absence de test effectué sur place.

Salim MERIBOUTE rappelle que les grilles sont retenues par un bord effectuant un léger retour afin que l'opérateur puisse manipuler la grille et la retirer aisément. Le poids des ramequins et le contenu des ramequins pourraient entraîner un glissement des grilles pendant la phase de montée ou de descente.

Nicolas LEPINE entend ce point et confirme l'importance de la semaine de test. À ce jour, tout peut faire peur : l'allumage des cuisines, l'allumage de la plonge, l'arrivée des équipes sur site... Nicolas LEPINE confirme sa vigilance sur l'ensemble de ces sujets. La semaine de test permettra de réaliser des tests en situation, avec des chariots pleins testés en montées et en descentes. Les tests permettront une réadaptation si besoin. Si la solution du transport des échelles doit être étudiée, elle le sera à l'instant T. Une pente de 10 à 20 % permet de tout imaginer : un chariot qui tombe tout seul, ou au contraire un chariot bien positionné qui ne pose pas de problème... Nicolas LEPINE invite les représentants du personnel à se rendre sur le site durant la phase de test, en ayant accès à l'ensemble des espaces. Si une problématique se pose, une réadaptation aura lieu, comme l'achat d'échelles fermées pour éviter toute problématique durant le déplacement sur la pente. Nicolas LEPINE est d'accord avec les élus : ce point aurait pu ne pas exister si une cuisine de plain-pied avait été construite, mais tel n'est pas le cas.

Salim MERIBOUTE explique que le déplacement d'un chariot basique, sur lequel des colis de marchandises sont positionnés, diffère du déplacement d'une échelle à hauteur de 1,80 mètre avec des grilles et des ramequins positionnés dessus. Par exemple, un tire-palette présente moins de risque puisqu'il est possible de retenir le tire-palette et les charges dans la descente pour éviter que celles-ci ne basculent. Dans une échelle, les grilles peuvent se désolidariser de l'échelle et tomber sur le salarié.

Nicolas LEPINE confirme que des tests seront réalisés en conditions réelles, en présence des responsables. En cas de risques, des échelles plus petites pourront être envisagées. Une pente située entre 10 et 20 % est dite modérée selon le vocabulaire architectural. Il conviendra de vérifier ce pourcentage en situation réelle. En cas de problématique rencontrée, le matériel sera réenvisagé, et un projet sera mis en place afin d'être prêt le jour de l'ouverture.

Salim MERIBOUTE souhaiterait faire une courte parenthèse : les travaux vont durer cinq mois, soit au-delà de 400 heures.

Nicolas LEPINE confirme que les travaux dureront au-delà de 400 heures.

Salim MERIBOUTE constate que les plans de prévention n'ont pas été communiqués. Il s'enquiert de la coactivité entre les travaux et les équipes Elior.

Nicolas LEPINE confirme l'absence de coactivité. Ce point a été soulevé avec Fabien FONTAINE. En l'absence de coactivité, il n'existe pas d'obligation de plans de prévention. Néanmoins, un DUER spécifique sera établi. Nicolas LEPINE croit savoir que FedEx réalisera un plan de prévention. Ce plan de prévention ne sera donc pas à l'initiative de l'Entreprise.

Salim MERIBOUTE rappelle que le DUER est obligatoire. Il aurait dû être joint à la présentation. Des interrogations demeurent : Salim MERIBOUTE souhaiterait connaître les sources énergétiques présentes dans les algecos.

Nicolas LEPINE rappelle qu'il ne possède pas les clés du bâtiment, ce qui ne permet pas de réaliser un DUER spécifique. Les accès aux représentants du personnel ont été fournis de manière officieuse, mais il n'est pas possible de réaliser un DUER spécifique en l'absence de clés. Nicolas LEPINE obtiendra les clés le 20 octobre. Le DUER spécifique sera alors établi et partagé avec les représentants du personnel. S'agissant de la source énergétique, Nicolas LEPINE indique qu'il s'agirait de l'eau et de l'électricité ; il n'y aurait pas de gaz. Néanmoins, ces données ne sont pas certaines puisque seule une visite des locaux a été réalisée.

En tant que secrétaire de la CSSCT, Salim MERIBOUTE demande à Nicolas LEPINE de lui transmettre le certificat de conformité des sources énergétiques, avec un voltage correspondant aux besoins de la cuisine, ainsi que le DUER spécifique, les plans d'évacuation, les extincteurs et les BAES des algecos.

Nicolas LEPINE confirme que ces installations auront lieu le 17 octobre ou la semaine du 20 octobre.

Salim MERIBOUTE souhaiterait que les documents soient envoyés par mail à William ABRAHAM, qui transmettra.

Arnaud DELABROISE demande si du personnel supplémentaire sera ajouté le temps des travaux.

Nicolas LEPINE confirme que du personnel supplémentaire sera présent dès le départ, une donnée sûre et certaine. À ce jour, toutes les zones de la cuisine sont éclatées, ce qui ne sera plus le cas. Les équipes seront techniquement conditionnées à gagner du temps. Si du personnel supplémentaire doit être ajouté, il le sera également.

Arnaud DELABROISE souligne un besoin au démarrage : il sera nécessaire de s'adapter à un nouveau lieu, un nouvel environnement et de nouvelles manières de travailler.

Nicolas LEPINE estime que le déroulé sera identique à celui d'une ouverture : les équipes seront renforcées, des personnes en structure seront présentes le jour de l'ouverture, midi et soir, et le lendemain si besoin.

Arnaud DELABROISE ajoute la notion de week-end.

Nicolas LEPINE confirme une présence le week-end. Si la cuisine ne peut être exploitée qu'avec du personnel supplémentaire, Nicolas LEPINE négociera ce personnel supplémentaire pour que les équipes puissent travailler correctement.

Arnaud DELABROISE entend les remarques émises par la CSSCT et estime qu'il serait préférable d'ajouter une personne supplémentaire, au moins pour approvisionner les échelles.

Nicolas LEPINE fait savoir que tout se discutera, y compris l'offre proposée à l'avenir. À ce jour, FedEx souhaite une offre quasi identique à celle proposée à l'heure actuelle, ce qui est impossible au vu de la structure du bâtiment. L'offre actuelle est complexe : six entrées, six plats, dix desserts, quatre plats halal, quatre plats non halal... et sera réduite si besoin.

Arnaud DELABROISE remercie Nicolas LEPINE.

- Les sols ne sont pas suffisamment antidérapants, surtout pour la prépa chaude et la zone de distribution côté friteuse, grillade. *Test réalisé avec chaussure de sécurité et en chaussure de sécurité cela ne glisse pas du tout*

Nicolas LEPINE confirme que des tests avec des chaussures de sécurité ont été réalisés. De nouveaux tests seront réalisés la semaine du 20 octobre pendant la phase de test, avec le démarrage de la partie grillade.

- Absence d'évacuation d'eau au niveau des stockages et au niveau de la distribution self. *Remarque faite à ARTKENSAS lundi 13, en attente d'un retour.*

Nicolas LEPINE rappelle que ce point n'est pas obligatoire. Cette remarque a été émise pour savoir s'il était possible d'ajouter cette évacuation.

- La zone de réception marchandises extérieur est trop petite et le stockage d'une palette bloque le flux de circulation alors qu'il s'agit d'une issue de secours. L'installation d'une plateforme nous semble indispensable. *Vu lundi, et lors de la réception, l'installation d'une plateforme de 4 mètres de large (au lieu des 2 actuels), permettant au livreur de déposer la palette dans la zone intérieure du magasin, est prévue pour la semaine 44.*

Nicolas LEPINE confirme l'installation prévue en semaine 44.

- Absence de lave-mains au niveau de la zone de distribution *Point soulevé & en attente de retour*

Nicolas LEPINE indique attendre un retour.

- Distributeur à papier manquant. *On les installe vendredi 17*

Nicolas LEPINE confirme que le distributeur se situe côté Elior.

- La zone prévue pour accueillir les 2 grillades, la friteuse et le four à pizza nous semble trop étroite et est en proximité directe avec un tableau électrique en plastique. Particulièrement pour les pizzas où il fait rajouter une table pour déposer les cuites et prévoir une échelle pour stocker les préparées. *Espace réduit, mais pleinement fonctionnel, aucun problème avec le tableau, sauf si le four à pizza est positionné juste à côté, ce qui n'est pas le cas vu avec MPK*

François GRONDEUX rappelle que ce point a été évoqué en séance.

Nicolas LEPINE confirme un espace réduit. Cette problématique sera étudiée la semaine du 20 octobre. En cas de danger, une remontée sera effectuée auprès d'ARTKENSAS.

Salim MERIBOUTE rappelle que les deux représentants du personnel ont constaté la présence de grillades, du four à pizza et la friteuse à proximité d'un tableau électrique. Il souhaiterait savoir si le four à pizza sera inversé avec les grillades.

Nicolas LEPINE indique que, d'après MPK, ces éléments, qui sont à proximité du tableau électrique, ne seront plus positionnés à côté de celui-ci.

François GRONDEUX souligne que la hotte est déjà installée, avec une longueur de 2 mètres.

Nicolas LEPINE rappelle qu'il n'a pas reçu les clés. À ce jour, MPK fait savoir que les éléments ne seront pas collés au tableau. Nicolas LEPINE ne sait pas si le tableau sera retiré ou protégé.

François GRONDEUX précise qu'actuellement la distance est inférieure à 20 cm entre le premier élément positionné sous la hotte et le tableau électrique.

Nicolas LEPINE assure qu'en cas de problématique sur ce sujet, la zone ne sera pas utilisée le temps que le nécessaire soit effectué. Le constat ne pourra avoir lieu que le 20 octobre. Une alerte a été émise auprès de MPK et ce point sera abordé lundi 20 octobre.

Salim MERIBOUTE demande à François GRONDEUX s'il est entré dans l'algeco.

François GRONDEUX le confirme.

Salim MERIBOUTE souligne que l'accès à la cuisine est libre et rappelle qu'Elior est prestataire et a un rôle de conseil. En cas de dysfonctionnement entre l'électricité et les sources de chaleur, il appartient à l'Entreprise d'alerter le client. Si les représentants du personnel ont pu accéder aux locaux, Nicolas LEPINE, en tant que chef de secteur, aurait dû se rendre dans les algecos avant réception des locaux. Il convient de ne pas attendre le jour de la réception pour déterminer les éléments problématiques. Des prestataires ne peuvent intervenir dans les locaux pendant que les équipes travaillent ; il existe une possibilité d'intervention en amont de l'arrivée des équipes. Les membres du CSE sont intéressés par les éléments donnés par Nicolas LEPINE, et non par MPK.

Nicolas LEPINE rappelle que les éléments ont été remontés à MPK...

Salim MERIBOUTE souhaiterait poursuivre son intervention. François GRONDEUX indiquait que la hotte était en place, allant de la grillade au four à pizza. Or Nicolas LEPINE indique que ces éléments ne sont pas positionnés dans cette zone. La seule alternative envisageable est le démontage de la hotte, en retirant les pizzas, les grillades et la friteuse, ce qui ne sera pas le cas. Le tableau doit être déplacé ou renforcé par une solution visant à le rendre étanche ou résistant à la chaleur. Il n'est pas entendable de dire : « *Je n'ai pas réceptionné les locaux, je vous fais suivre la réponse donnée par MPK* ». Salim MERIBOUTE rappelle qu'Elior est prestataire et conseil.

Nicolas LEPINE souhaiterait savoir à quel moment il a dit l'inverse. Il a expliqué avoir reçu le retour des représentants du personnel et avoir fait un retour auprès de MPK. Elior a un rôle de conseil, et il n'a pas été attendu l'arrivée des représentants du personnel pour donner d'autres conseils. Nicolas LEPINE a rencontré MPK pour signaler ce point, et MPK a répondu que la disposition sera différente à réception des clés. Nicolas LEPINE attend donc les clés, sachant que le retour des représentants du personnel a été transmis. Si tel n'est pas le cas, les grillades ne seront pas exploitées.

Salim MERIBOUTE estime ce point regrettable, et craint une dégradation de la prestation.

Nicolas LEPINE répond privilégier la sécurité avant la prestation.

Salim MERIBOUTE indique que ce sujet sera suivi.

Julie COLLANGE BARBIER rappelle qu'il s'agit d'un ERP, d'où la nécessité d'une attestation de conformité électrique réalisée avant l'ouverture.

Nicolas LEPINE confirme cette obligation.

Julie COLLANGE BARBIER demande que l'attestation soit transmise aux membres du CSE.

Takfarinas BENTIFRAOUINE souligne que l'engagement de Nicolas LEPINE est clair : « la sécurité prime ». En cas de déplacement ou de renforcement du tableau, aucune exploitation de la zone ne sera réalisée si celle-ci présente un danger pour l'équipe.

Nicolas LEPINE confirme l'absence d'exploitation en cas de danger pour les équipes. Des adaptations seront réalisées ou bien l'exploitation n'aura pas lieu.

*- En zone plonge, l'ouverture totale des capots est gênée par la gaine d'aération supérieure. L'espace est très réduit et pour le moment aucun stockage propre n'est installé, ni bac de trempage. Lorsque celle-ci sera en fonctionnement les chariots de stockage propre bloqueront le passage voir les portes qui donnent sur des issues de secours. De plus nous empêtrons des doutes sur la capacité des aérations à absorber la vapeur d'eau liée à l'utilisation des machines. **Pour l'extraction de l'air, les machines sont dotées d'un système antibuée, et une extraction d'air a été installée juste au-dessus des machines.***

Nicolas LEPINE confirme que les machines sont dotées d'un système antibuée. L'extraction d'air ne pourra être vérifiée qu'à l'instant T. En cas d'insuffisance, une demande d'installation de VMC supplémentaire sera formulée. Concernant l'espace réduit, le chef de cuisine et le RU ont réfléchi à une organisation et ont échangé à ce propos avec Fabien FONTAINE. Il s'agit d'un système semblable à l'Edéa, où les clients débarrassent les plateaux. L'objectif est qu'une partie du débarrassage des plateaux soit réalisé par les convives pour obtenir un gain d'espace et d'ergonomie sur l'espace de plonge. Les équipes seront un peu plus nombreuses au début sur la partie rinçage pour s'assurer du fonctionnement de la plonge.

Julie COLLANGE BARBIER fait savoir que la question ne portait pas sur cette zone, mais sur le stockage de vaisselle propre. La vaisselle sale va être récupérée à l'aller, ce qui ne pose pas de problématique particulière, avec un espace sur les échelles afin que les convives déposent leurs plateaux. En revanche, il conviendra de stocker la vaisselle lavée. À la sortie de la plonge, les deux portes sont considérées comme des issues de secours, mais il conviendra de stocker le chariot, qui bloquera alors la circulation.

Nicolas LEPINE étudiera ce point.

Julie COLLANGE BARBIER souligne que le constat sera fait lors de l'exploitation. Le plongeur devra passer par la production chaude pour aller stocker la vaisselle propre. Trois ou quatre chariots ne pourront être mis à disposition pour stocker 600 assiettes, d'où un certain nombre d'aller-retour à effectuer. Pour rappel, la plonge n'est pas une zone propre, d'où ce questionnement.

Nicolas LEPINE indique être d'accord avec Julie COLLANGE BARBIER sur ce point. La zone ne dispose pas d'un circuit respectant les normes d'hygiène HACCP. L'absence de stockage de la vaisselle propre dans la plonge est regrettable, avec un espace de nettoyage trop petit. La traversée de la zone de préparation chaude sera nécessaire avec des chariots, pour un stockage dans un autre lieu.

Julie COLLANGE BARBIER confirme l'absence de choix. Les représentants du personnel s'interrogeaient sur la possibilité d'utiliser une partie de la vaisselle en jetable pour limiter la plonge, les aller-retour et le stockage propre. Il conviendra de vérifier la faisabilité commerciale de cette proposition.

Nicolas LEPINE indique que l'utilisation du jetable est envisageable et propose d'étudier ce sujet la semaine du 20 octobre. Si besoin, une partie de la vaisselle pour être passée sur du jetable.

Julie COLLANGE BARBIER remercie Nicolas LEPINE.

S'agissant de la plonge, François GRONDEUX souhaiterait qu'un test soit effectué au niveau des extractions positionnées au-dessus des machines afin de s'assurer que l'espace soit suffisant pour faire entrer les plateaux lorsque le capot est ouvert.

Julie COLLANGE BARBIER ajoute que la première extraction s'ouvre moins que la seconde, la gaine gênant l'ouverture totale, et doute du passage d'un plateau à cet endroit.

Nicolas LEPINE répond que Kevin a effectué le test et lui posera la question.

*- une évaluation de la puissance électrique a-t-elle été faite avec la nouvelle disposition de la ligne de distribution ? L'ensemble du matériel peut-il bien être allumé en même temps sur l'ensemble de la cuisine ? **l'installation électrique a été faite en prenant en compte les modifications, vu avec ARTKENSAS ET MPK***

Nicolas LEPINE espère que l'ensemble du matériel pourra s'allumer en même temps sur l'ensemble de la cuisine. Ce point sera testé à partir du lundi 20 octobre. Ce genre de problématique peut se poser à l'ouverture d'une nouvelle cuisine. Ainsi, sur une cuisine neuve sans voyageurs SNCF, l'ensemble du matériel avait été allumé et était tombé en panne pendant le service. Nicolas LEPINE espère que les installations ont été réalisées dans les normes, ce que confirmera le certificat de conformité, avec une prévision des tensions nécessaires par rapport au matériel installé. La priorité sera de faire fonctionner tous les éléments de la cuisine en même temps, à pleine puissance, une fois les clés obtenues.

*- Merci de nous communiquer le DUEP spécifique => **En cours et sera envoyé***

Nicolas LEPINE confirme un envoi la semaine du 20 octobre.

*- Merci de nous communiquer la mise à jour des protocoles de sécurité => **En cours et sera envoyé***

Nicolas LEPINE indique que les protocoles de sécurité mise à jour seront envoyés la semaine du 20 octobre.

- Pouvez-vous nous dire où sera positionné l'affichage obligatoire ? Reste dans l'ancienne réserve le temps des travaux, réserve qui sera toujours exploitée et accessible.

Nicolas LEPINE indique que l'affichage obligatoire restera dans le même espace que celui existant, ce dernier étant toujours accessible. Ensuite, l'affichage obligatoire pourrait être positionné à proximité des vestiaires situés dans les nouveaux locaux. Quoi qu'il en soit, l'affichage obligatoire restera accessible.

- Quand sera fait le nettoyage à blanc des locaux avant le démarrage de la production ? Nettoyage complet des locaux prévu vendredi 17.

Nicolas LEPINE confirme un nettoyage complet le vendredi 17 octobre dans l'après-midi.

- Absence de plan de lutte contre les nuisibles. Merci de nous communiquer la date de passage de notre prestataire. Vu avec FedEx passage prévu la semaine 42 par RENTOKIL

Nicolas LEPINE indique que ce point a été vu avec FedEx, avec un passage du prestataire Rentokil prévu en semaine 42.

Concernant la future cuisine :

- Sur la 1 ère ligne de distribution : absence d'espace de circulation derrière les vitrines réfrigérées, ce qui va engendrer des difficultés pour le rechargement des vitrines et obliger les salariés à prendre des postures contraignantes lors du nettoyage. Absence de lave-mains. => A étudier ensemble, mais espace bien présent.

Julie COLLANGE BARBIER précise qu'il s'agit de la première ligne sur les plans de la future cuisine. Les vitrines des plats et entrées sont collées au mur du stockage froid, ce qui nécessite un réassort par l'avant.

Nicolas LEPINE confirme un réassort par l'avant et note une erreur sur le plan concernant l'emplacement d'une porte.

François GRONDEUX regrette l'absence de possibilité d'un réassort par-derrière pour éviter de gêner les convives venant se restaurer au self.

Nicolas LEPINE comprend ce point. Il avait demandé un accès depuis la chambre froide positive, mais les travaux s'avéraient trop compliqués. Un choix a été fait, et des raisons budgétaires et d'espace ont pu peser dans la décision. Cette disposition du restaurant se retrouve dans d'autres restaurants. Sur ce site de FedEx, la fréquentation ne s'effectue pas en un seul pic. Plusieurs pics existent durant le service, notamment le soir, ce qui permet un réassort plus tranquille. Les vitrines seront également assez grandes pour ne pas avoir besoin d'effectuer de réassorts. Ces choix de dispositions ont été faits. Il aurait pu être proposé de placer les entrées et les desserts au milieu, mais cela aurait entraîné une perte d'espace de circulation. D'autres dispositions ont également été envisagées.

- Sur la 2e ligne de distribution : absence d'évacuation et de lave-mains => Point évoqué à Artkansas

Nicolas LEPINE confirme que ce point a été évoqué auprès d'Artkansas.

- Stockage froid négatif plus petit qu'actuellement. Il serait dommage après les travaux de devoir garder le container sur les quais. Nous perdons 1 m², mais nous pourrions adapter notre offre afin d'éviter le surplus (frites fraîches, par exemple), l'objectif à terme et de proposer du frais et réduire le surgelé.

Nicolas LEPINE confirme que l'objectif est de supprimer ce container. Il conviendra de travailler sur plus de frais. À ce jour, les espaces de production ne permettent pas de travailler du frais, mais beaucoup de surgelés, sur la partie desserts, chaude ou froide. L'objectif est d'avoir 10 m² de chambre froide négative, contre 5 m² environ à ce jour, ainsi que le conteneur placé en dehors. Le rapport entre 10 m² de chambre froide négative pour 600 couverts est conséquent. L'objectif est de supprimer le container, avec deux chambres froides positives en plus, contre une chambre froide de 5 m² à ce jour et une chambre froide positive pour les produits finis qui n'existe pas à ce jour, soit 25 m² de frigos supplémentaires.

François GRONDEUX demande à Nicolas LEPINE s'il parle uniquement du positif.

Nicolas LEPINE répond qu'il s'agit de chiffres tout confondus. L'objectif est de passer sur du frais, avec un passage en frites fraîches. Les frites représentent une part importante de la consommation sur ce site. Un passage sur des frites fraîches permettrait de réduire de 30 à 40 % la partie surgelée sur ce site. L'objectif à terme est de proposer 80 % de produits frais.

François GRONDEUX note que ce qui sera perdu en congélation sera remis en positif au niveau des frites.

Nicolas LEPINE le confirme, mais souligne qu'il s'agit de flux différents. Cette sensation de surstockage n'apparaîtra plus puisque les produits livrés seront consommés dans les deux jours.

- Sur le plan à quoi correspond la pièce à côté du stockage produits lessiviels ? Vu avec ARTKANSAS, cela donne vers le hall, c'est une issue de secours

Julie COLLANGE BARBIER rappelle que les représentants du personnel n'avaient pas les mêmes plans.

Nicolas LEPINE indique que la pièce placée à côté du stockage des produits lessiviels est une issue de secours.

Julie COLLANGE BARBIER estime qu'il ne peut s'agir d'une issue de secours, car la pièce est fermée, avec une seule porte donnant dans le couloir de la cuisine.

François GRONDEUX indique à Nicolas LEPINE l'emplacement de la pièce à côté du stockage produit lessiviel sur le plan.

Nicolas LEPINE fait savoir que la pièce désignée par François GRONDEUX appartient aux locaux de FedEx. Initialement, les équipes et les fournisseurs devaient rentrer par une entrée et contourner les vestiaires.

François GRONDEUX sollicite des précisions sur une porte : il souhaiterait savoir si celle-ci sera une issue de secours.

Nicolas LEPINE explique qu'initialement cette porte était prévue pour l'entrée des équipes. Cette porte sera fermée par l'extérieur.

- Pouvez-vous nous fournir un plan avec le trajet des livraisons ? L'emplacement de la zone de réception marchandise va-t-elle changer ? *Plan pas accessible actuellement. Oui la zone de réception va changer, car celle existante ne sera plus exploitée par le prestataire.*

Nicolas LEPINE confirme l'absence de plan, car cette zone ne sera pas exploitée. Un plan sera fourni sur la nouvelle cuisine, avec un accès des fournisseurs modifié.

Salim MERIBOUTE rappelle les protocoles de chargements et déchargements des entreprises et souhaite avoir des précisions sur le plan de livraison des fournisseurs.

Nicolas LEPINE indique le chemin de livraison sur le plan.

Nicolas LEPINE précise que le plan de livraison sera communiqué aux fournisseurs, qui bénéficieront d'une place livraison dédiée et affichée au niveau du parking.

- Absence de lave-mains dans les vestiaires ou à proximité. *Présence de lave-mains dans les vestiaires*

Nicolas LEPINE répond qu'il s'agit d'une erreur. Les toilettes et les vestiaires sont situés au même endroit. Il a été demandé d'ajouter un lave-mains près des douches et celui-ci est présent sur les nouveaux plans. Initialement, il a été demandé d'isoler les toilettes hommes et les toilettes femmes dans chaque vestiaire, mais il peut subsister des différences entre ce qui a été demandé et ce qui a été validé.

Salim MERIBOUTE souhaiterait savoir si le lave-mains sera placé dans les douches, dans le vestiaire.

Nicolas LEPINE désigne l'emplacement du lave-mains sur le plan.

- Quel type de sol est-il prévu ?

Carrelage petit carreau antidérapant prévu pour la restauration.

Nicolas LEPINE a eu confirmation qu'un carrelage petit carreau antidérapant serait posé pour la restauration, mais ne dispose pas de la fiche technique de celui-ci.

Recommandations pour la phase de travaux : à insérer

Nicolas LEPINE indique avoir pris note des recommandations effectuées par les membres du CSE. Le point relatif à l'adaptation des menus, ainsi que ceux relatifs à l'installation des grillades et au risque électrique, a été abordé en séance. Ce dernier sujet sera évoqué dès la remise des clés pour s'assurer du respect des normes ou de la réalisation de travaux avant l'exploitation. S'agissant du jetable, cette solution pourrait être adaptée en cas d'exploitation impossible dans les conditions proposées. Quant à l'installation d'une plateforme couverte en zone livraison, Nicolas LEPINE ignore si la plateforme est couverte et vérifiera ce point.

Salim MERIBOUTE conseille à Nicolas LEPINE une couverture anti-feu pour l'espace grillades.

Nicolas LEPINE confirme que la couverture anti-feu sera installée le 17 octobre et demande si les membres du CSE ont d'autres questions.

Salim MERIBOUTE répond par la négative. Il conviendra d'attendre l'exploitation de la cuisine. Les informations et la visite des représentants du personnel ont permis d'avoir un avis éclairé. Il conviendrait que les membres du CSE puissent se rendre sur le site pour vérifier le bon démarrage.

Nicolas LEPINE indique aux membres du CSE qu'ils sont les bienvenus et conseille l'envoi d'un mail en amont.

S'agissant du quai de réception provisoire, François GRONDEUX souhaiterait savoir si la palette restera dehors.

Nicolas LEPINE le confirme en raison des dimensions trop importantes de la palette.

François GRONDEUX ajoute que si la palette entre à l'intérieur, les frigos ne seront plus accessibles, et fait le lien avec la demande d'une plateforme couverte en cas de pluie.

Nicolas LEPINE répond que la couverture de la plateforme sera demandée.

François GRONDEUX s'interroge sur la livraison en période hivernale, en présence de gel et de neige. La pente est métallique, ce qui peut être compliqué pour monter les palettes.

Salim MERIBOUTE suggère la mise en place de plaques d'aluminium crantées.

François GRONDEUX estime que cela ne résoudra pas le problème en cas de neige.

Salim MERIBOUTE suggère d'effectuer des salages anticipés.

François GRONDEUX note que le givre peut être problématique.

Nicolas LEPINE fera part de ce sujet à FedEx pour une meilleure anticipation.

William ABRAHAM propose de passer à la consultation. Il procède à l'appel en raison d'arrivées en cours de réunion. 13 votants sont dénombrés.

Information du CSE en vue de sa consultation sur les travaux du site de FEDEX ROISSY :

<i>Pour : 9</i>	<i>Abstentions : 2</i>	<i>Contre : 0</i>
-----------------	------------------------	-------------------

2 voix ne se prononcent pas.

Les travaux du site de FEDEX ROISSY sont approuvés par 9 voix favorables et 2 abstentions.

William ABRAHAM remercie les participants.

La séance est levée à 15 heures 25.

Claudia COQUIN

Secrétaire de séance



Takfarinas BENTIFRAOUINE

Président de séance



Le procès-verbal de la séance extraordinaire du CSE du 16 octobre 2025 a été approuvé à la majorité lors de la réunion de CSE du 27 novembre 2025 (24 voix favorables et 7 abstentions).