

**COMPTE-RENDU DE LA RÉUNION  
DE LA CSSCT-E ERF ÎLE-DE-FRANCE  
DU MARDI 27 JANVIER 2026**

La séance est ouverte à 9 heures.

***Participent à la séance :***

- |                          |  |
|--------------------------|--|
| - Joseph SENDJAKEDINE    | <i>Président de la CSSCTE IDF, Directeur Régional</i>                  |
| - Chloé MAILLAND         | <i>Responsable des Relations sociales</i>                              |
| - Fabien FONTAINE        | <i>Responsable Santé Sécurité et Vie au Travail</i>                    |
| - Eugénie POLLAS         | <i>Responsable Santé Sécurité et Vie au Travail (Cuisine Centrale)</i> |
| - Jaouad MIMI            | <i>Coordinateur Santé Sécurité et Vie au travail</i>                   |
|                          |  |
| - Nabil BATNINI          | <i>Membre de la CSSCTE</i>   |
| - Christelle BIGARD      | <i>Membre de la CSSCTE</i>   |
| - Jean-Philippe BOSCO    | <i>Membre de la CSSCTE</i>   |
| - Houria BOUTARFA        | <i>Membre de la CSSCTE</i>   |
| - Huguette CABARRUS      | <i>Membre de la CSSCTE</i>   |
| - Maya CAMARA            | <i>Membre de la CSSCTE</i>   |
| - Julie COLLANGE BARBIER | <i>Membre de la CSSCTE</i>   |
| - Claudia COQUIN         | <i>Membre de la CSSCTE</i>   |
| - Marina COTTIN          | <i>Membre de la CSSCTE</i>   |
| - François GRONDEUX      | <i>Membre de la CSSCTE</i>   |
| - Alhousseynou KANE      | <i>Membre de la CSSCTE</i>   |
| - Hela KHALFAOUI         | <i>Membre de la CSSCTE</i>   |
| - Christophe MALHERBE    | <i>Membre de la CSSCTE</i>   |
| - Salim MERIBOUTE        | <i>Secrétaire de la CSSCTE</i>   |
| - Enisa NOGO             | <i>Membre de la CSSCTE</i>   |
| - Éric PINTENET          | <i>Membre de la CSSCTE</i>   |
| - Christophe SULPICE     | <i>Membre de la CSSCTE</i>   |
| - Cyril TOURRIER         | <i>Membre de la CSSCTE</i>   |

*La séance est ouverte sous la présidence de Joseph SENDJAKEDINE*

Joseph SENDJAKEDINE signale qu'il préside sa dernière séance de CSSCT-E IDF. Par ailleurs, Sébastien ORGE ayant pris les fonctions de Directeur des Ressources humaines du groupe Elior, la Direction a demandé à Joseph SENDJAKEDINE de reprendre la présidence du CSE-E IDF à sa place. Sébastien ORGE présidera le CSE central en tant que DRH et probablement la CSSCT centrale. Enfin, la CSSCT-E IDF devrait être présidée par un autre directeur régional, vraisemblablement Véronique HENRICH, DR IDF Nord Entreprise ; les membres sont encouragés à lui laisser le temps d'apprendre ce rôle nouveau pour elle.

Chloé MAILLAND procède à l'appel.

Fabien FONTAINE présente Jaouad MIMI, coordinateur santé-sécurité au travail en Île-de-France depuis octobre 2025 sur le périmètre médico-social.

\* Nabil BATNINI requiert l'organigramme de tous les coordinateurs SSVT avec leurs photographies.

Fabien FONTAINE répond que l'organigramme sera envoyé à Chloé MAILLAND, qui le fera parvenir aux membres.

\* Huguette CABARRUS alerte la Direction sur le manque de personnel à l'école Sainte-Marthe (Pantin), où s'est déroulée la veille une inspection de la CSSCT. À la suite du départ d'un plongeur (qui travaillait deux heures par jour), il ne reste que deux employés pour une production de 280 couverts, ce qui n'est pas normal. Le site est certes livré, mais les employés doivent effectuer la plonge, le service, le nettoyage de la salle. Leur santé est en danger. En outre, ils n'ont pas d'EPI et ne sont pas formés aux produits livrés.

Joseph SENDJAKEDINE confirme que le ratio rapporté est anormal et prend le point.

\* Marina COTTIN relance la demande d'appareil de PTI pour un salarié isolé sur le site de Rueil-Malmaison, dont elle a déjà parlé à William ABRAHAM.

Chloé MAILLAND indique que la demande est en cours de traitement d'après le responsable.

Salim MERIBOUTE, ayant appris que William ABRAHAM recevait une alerte au-delà de 16 heures, probablement déclenchée par une employée du nettoyage, juge nécessaire d'ajouter une plage de 16 heures 30 à 19 heures dans le protocole de sécurité.

Marina COTTIN indique que les horaires de travail de cette employée de Derichebourg ne sont pas connus. Elle vient le lundi, le mercredi et le vendredi.

Joseph SENDJAKEDINE souligne que l'employée est censée travailler aux horaires prévus contractuellement.

## 1) À quand la mise en place des PTI ? Et quelle est la procédure de mise en service et de commande ?

Joseph SENDJAKEDINE indique qu'un document d'information a été envoyé aux membres de la CSSCT. Le dispositif est en place et il fonctionne. Il appartient à chaque responsable de site de commander les appareils de PTI à Derichebourg, qui est désormais le prestataire.

Fabien FONTAINE ajoute qu'une démonstration a été réalisée par un technicien de Derichebourg Technologies lors de la formation sécurité incendie. Il faut compter un décalage entre le moment de la commande et la dotation de l'équipement. En guise de bonne pratique, les responsables attendaient de recevoir l'équipement Derichebourg avant de renvoyer les appareils Expermap pour qu'il n'y ait pas de carence entre les deux dotations.

Christelle BIGARD souhaiterait savoir si le formulaire de commande a été envoyé à l'ensemble des restaurants.

Fabien FONTAINE répond que tous les coordinateurs l'ont reçu. Ils aident le responsable de secteur à passer la nouvelle commande.

François GRONDEUX évoque la problématique de l'absence de réseau.

Fabien FONTAINE fait référence à deux solutions techniques. L'installation d'antennes demeure possible, mais se heurte à deux obstacles : leur coût supérieur à une mensualité de location et le fait qu'Elior ne soit pas propriétaire des lieux.

Christelle BIGARD cite en exemple un site Carrefour dont la responsable a acheté son propre appareil de PTI, puis l'a relié au réseau du client.

Fabien FONTAINE acquiesce. La solution la plus simple consiste à instaurer une procédure de levée de doutes et de rondes avec le client. La mise en place d'un équipement intervient en dernier lieu.

Joseph SENDJAKEDINE souligne l'enjeu essentiel : protéger le travailleur.

## 2) Information sur les déclarations de points de pénibilité. Communication des nombres de salariés concernés par direction régionale et le risque qui justifie cette déclaration.

*Le document d'information est diffusé en séance.*

Eugénie POLIAS indique que, chaque année, l'employeur établit une déclaration des salariés éligibles à la pénibilité : la déclaration sociale nominative (DSN). Les critères de pénibilité sont détaillés comme suit.

- Le bruit supérieur à 81 décibels pendant au moins 600 heures par an, soit 2 heures 40 minutes par jour, déclenche des points de pénibilité. Toutefois, l'employeur n'établit pas de déclaration dès lors que trois conditions sont remplies : l'affichage de la zone de bruit, la dotation en EPI et la mise à disposition de protections auditives. Sur l'ensemble des sites RSP et CC, le port des protections auditives est obligatoire en plonge, voire en production dans certaines cuisines centrales.

- Les températures extrêmes, qui concernent spécifiquement les répartiteurs dans les cuisines centrales. Un travail en température supérieure ou égale à 5 °C pendant au moins 900 heures par an, soit environ 4 heures par jour, déclenche des points de pénibilité. Selon les sites, les responsables d'ateliers ou les salariés polyvalents travaillant en répartition doivent être identifiés avec le responsable de site au moment de la déclaration.
- Le travail de nuit est éligible à partir de 1 heure de travail entre minuit et 5 heures pendant au moins 100 nuits par an. Ce critère concerne les chauffeurs-livreurs.

Elior est éligible à ces trois premiers critères, mais pas aux deux autres, que sont le travail en équipes successives alternantes et le travail répétitif, dont l'éligibilité est définie par le syndicat national de la restauration collective.

En cas d'erreur ou d'oubli, il est possible de régulariser les points de pénibilité dans les trois ans. Le salarié doit prendre contact avec les RH et la SSVT à cette fin.

Julie COLLANGE BARBIER considère, à la lecture du courrier de l'inspection du travail, que l'ensemble de la cuisine centrale de Corbeil est concerné par le facteur de bruit.

Eugénie POLIAS rectifie : la production est concernée. La campagne d'études de bruit réalisées dans les cuisines centrales a révélé que les salariés en production (chaude ou froide) sont souvent exposés à un bruit supérieur à 85 décibels, auquel cas le port des protections auditives est rendu obligatoire. C'est le cas pour Corbeil.

Julie COLLANGE BARBIER suppose que les points de pénibilité ont été régularisés. L'obligation de port du casque était affichée en plonge, mais peut-être pas en production.

Eugénie POLIAS indique qu'à connaissance de l'étude de bruit, des points de pénibilité sont appliqués pour l'année en cours jusqu'à la mise à disposition des protections auditives. L'étude de bruit à Corbeil a été réalisée en 2025.

Julie COLLANGE BARBIER s'enquiert de la rétroactivité des points de pénibilité.

Eugénie POLIAS répond que l'antériorité sur les années précédentes n'est pas prévue. Si l'étude de bruit est connue en janvier 2025 et que les mesures de prévention sont mises en œuvre en mars, l'année 2025 est comptée comme éligible à la pénibilité.

Julie COLLANGE BARBIER déplore la non-rétroactivité.

Eugénie POLIAS prend note de ce point.

Marina COTTIN croit savoir que les points de pénibilité ne sont pas crédités sur le compte de deux salariés de **Creil**.

Eugénie POLIAS indique qu'elle a traité les quelques dossiers de rattrapage qui lui ont été remontés et requiert les noms des salariés concernés.

Joseph SENDJAKEDINE assure que la Direction n'entrave pas la régularisation. Quelques petits couacs administratifs peuvent cependant se produire.

Eugénie POLIAS évoque effectivement de possibles manquements dus aux mouvements dans les effectifs. Il arrive que d'anciens salariés sollicitent la SSVT.

Le salarié obtient 4 points de pénibilité par an lorsqu'il est exposé à un facteur de risque et 8 points s'il est exposé à deux ou plusieurs facteurs de risque. Pour les salariés nés avant juillet 1956, ces totaux sont doublés.

La déclaration 2025 pour le périmètre IDF contient les statistiques suivantes :

- 30 salariés exposés au bruit ;
- 81 salariés exposés à une température extrême ;
- 46 salariés exposés au travail de nuit.

Huguette CABARRUS s'étonne du faible nombre de salariés exposés au bruit.

Eugénie POLIAS précise que ces statistiques englobent uniquement les cuisines centrales. Dès lors que les trois conditions sont remplies, les salariés ne sont plus éligibles aux points de pénibilité. Par exemple, le port de protections auditives étant obligatoire pour les plongeurs de la RSP, ceux-ci ne sont pas éligibles sauf dans l'hypothèse de mesures de bruit spécifiques.

Salim MERIBOUTE s'enquiert du périmètre médico-social.

Eugénie POLIAS apporte la même réponse.

Salim MERIBOUTE invite les membres de la CSSCT à se montrer attentifs lors de leurs visites d'inspection, en s'assurant que des bouchons d'oreille sont disponibles dans les réserves ou que des casques antibruit sont présents sur les postes de travail.

Joseph SENDJAKEDINE conclut : la Direction se renseignera sur la rétroactivité des points de pénibilité.

### **3) Pouvons-nous avoir la fiche de poste de l'extracteur magnétique à couverts ?**

Chloé MAILLAND répond que la fiche de poste a été transmise.

### **4) Information sur la mise en place de Bibak sur le self de la tour Elier Derichebourg Créteil**

Julie COLLANGE BARBIER décrit le mode opératoire revu par la CSSCT centrale, relatif aux plats Pyrex proposés à la vente à emporter. Les convives paient la consigne et emportent le plat chez eux. Lorsqu'ils le rapportent pour récupérer la consigne, il faut le poser délicatement car la superposition des plats provoque des risques de casse. Le transport et le nettoyage de ces plats sur une palette sont compliqués. Le séchage dure longtemps.

Joseph SENDJAKEDINE prie les membres de l'excuser d'avoir manqué cette question. Le mode opératoire sera transmis lors de la prochaine séance.

**5) Qu'en est-il de la signature de la CC Argenteuil ? Quand l'Entreprise compte-t-elle associer la CSSCT au projet ?**

Joseph SENDJAKEDINE signale qu'Elior est propriétaire de la cuisine centrale d'Argenteuil. Les volets économique et social des travaux de démolition seront présentés lors du prochain CSE IDF (objectifs, capacités, chiffre d'affaires prévisionnel). Ensuite, le volet sécuritaire du projet sera à l'ordre du jour de la prochaine CSSCT-E (circuits, surfaces, vestiaires, plans de masse, etc.).

Salim MERIBOUTE fait savoir que tous les volets doivent être abordés dans le cadre de l'information-consultation du CSE afin que l'instance puisse rendre un avis éclairé à partir des éléments communiqués. Ensuite, le sujet est débattu par la commission, qui est missionnée par le CSE.

Joseph SENDJAKEDINE convient de transmettre l'intégralité du dossier de la CC d'Argenteuil lors du CSE-E de février. L'ouverture est une nouvelle très positive.

Salim MERIBOUTE souhaiterait que l'instance soit informée à propos du transfert de matériel depuis Epône vers Argenteuil.

Joseph SENDJAKEDINE confirme que du matériel lourd sera récupéré, en particulier le groupe froid. Tous les plans ne seront peut-être pas formalisés en février, mais le Président communiquera toutes les informations connues.

**6) Qu'en est-il de la signature de la CC Clichy Montfermeil ? Quand l'Entreprise compte-t-elle associer la CSSCT au projet ?**

Joseph SENDJAKEDINE répond que le dossier n'est pas du tout mature. Le Groupe Derichebourg a acquis le bien foncier, mais ni sa destination ni son modèle économique ne sont encore définis. Aucune étude de rentabilité n'a été amorcée.

**7) Point travaux sur la CC Antony**

**10) Où en est-on de la mise en conformité de la cuisine provisoire du site Sainte-Marie à Antony ?**

François GRONDEUX précise que la question 7 porte sur les travaux de l'unité de production d'Antony, qui semblerait être à l'arrêt. La question 10 est indépendante.

*Rectification : il ne s'agirait pas d'une cuisine centrale.*

Fabien FONTAINE indique que l'échéance initiale de septembre-octobre 2026 pour la mise en service de la cuisine neuve est très optimiste. Plus vraisemblablement, la récupération des locaux définitifs interviendrait en janvier 2027.

Concernant les locaux provisoires, des travaux de réajustement tenant compte des remontées de la CSSCT ont commencé en décembre et seront finalisés en février. Le planning avec les dates exactes est attendu.

Julie COLLANGE BARBIER pointe la durée d'indisponibilité.

Fabien FONTAINE précise que les employés peuvent toujours utiliser la cuisine provisoire, qui fait l'objet d'adaptations pour l'amélioration des conditions de travail.

Joseph SENDJAKEDINE donne la lecture des réponses rédigées par Jérôme BROSSERON et Jean-Marie DURAND :

*« Le 18 décembre, le tracé des siphons et des caniveaux a été effectué. Du 22 au 24 décembre, les siphons, les caniveaux, le carottage et l'étanchéité ont été mis en place. Les 29 et 30 décembre, la platine de fermeture des siphons et des caniveaux a été mise en place.*

*En janvier 2026 :*

- *création des ouvertures pour la mise en place de la CTA et des gaines (ventilation et extraction) jusqu'au R+2 ;*
- *mise en place du réseau de plomberie en temps masqué ;*
- *création et mise en place de la pompe de relevage pour évacuation.*

*Le raccordement, les tests et la mise en service sont prévus en février. »*

Joseph SENDJAKEDINE en conclut que les travaux d'amélioration de la cuisine provisoire seront terminés au moment des vacances de février.

Julie COLLANGE BARBIER manifeste sa perplexité : si les travaux sont d'une telle ampleur, ce n'est pas pour utiliser la cuisine provisoire pendant six mois.

Joseph SENDJAKEDINE observe, selon le planning, qu'elle devrait être utilisée pendant toute l'année 2026.

Fabien FONTAINE informe le CSE que le coût des travaux atteint déjà 4 millions d'euros pour le groupement.

François GRONDEUX souligne que certains endroits sont classés aux monuments historiques.

Fabien FONTAINE explique que la chape n'était pas éligible, d'où le temps considérable pris pour les études supplémentaires et les déplacements de chaufferie. Tous ces éléments ont occasionné du retard et les locaux provisoires n'étaient pas prévus pour durer autant.

Julie COLLANGE BARBIER indique que les salariés n'ont pas vu d'ouvrier sur place depuis six mois.

Fabien FONTAINE fait savoir que les ouvriers sont obligés de suspendre les travaux pendant certaines phases, comme le séchage.

François GRONDEUX souhaiterait savoir si un traitement des nuisibles a été appliqué. À cause de l'absence d'extraction, la température atteint 30 °C et les plongeurs sont gênés par des moucherons. Les conditions de travail ne sont pas aux normes. Les membres de la CSSCT retourneront sur le site pour vérifier ce point.

## **8) Nous aimerons avoir une information sur la présence de Timers sur certains sites**

Joseph SENDJAKEDINE explique que la recrudescence de germes staphylocoques sur l'ensemble des sites RSP (même dans les cuisines centrales) est à l'origine de cette initiative de Véronique HENRICH, qu'il considère comme pertinente. Le staphylocoque est un germe que tout le monde porte sur les cheveux, la peau, etc. En revanche, il est pathogène, dangereux et ses conséquences peuvent être assez impressionnantes. La maladie est déclenchée non par le germe, mais par la toxine qu'il dégage. Les mesures de protection s'imposent : lavage des mains, port du masque et de la charlotte, etc.

L'immobilisme est condamnable. Aussi, Véronique HENRICH a décidé de régler des minuteurs pour rappeler aux employés de se laver les mains toutes les demi-heures. Elle a déployé cette initiative plutôt artisanale sur quelques sites de sa DR. Le recul n'est pas encore suffisant pour juger de son efficacité.

Christelle BIGARD se demande si tous les salariés se lavent réellement les mains.

Joseph SENDJAKEDINE l'ignore.

François GRONDEUX attire l'attention sur une situation paradoxale. Après que les employés ont reçu un courriel levant l'obligation du masque en RSP, des minuteurs sont mis en place pour se laver les mains toutes les trente minutes.

Joseph SENDJAKEDINE invite à laisser cette initiative se dérouler. De mémoire, il n'avait plus semblé utile de maintenir en RSP l'obligation du masque, avec lequel il n'est pas facile de travailler, notamment dans les périodes de forte chaleur. Dans les cuisines centrales, un niveau d'hygiène supérieur étant requis par rapport aux durées de vie des produits, le masque restera obligatoire. L'arrêt du masque ne doit pas forcément être associé aux staphylocoques. En revanche, la sonnerie du minuteur rappelant aux employés de se laver les mains paraît une initiative judicieuse. Au terme du test, son bilan sera analysé.

Salim MERIBOUTE considère également que le port de masques pharmaceutiques pendant le travail s'avère compliqué. Néanmoins, le retrait des masques culinaires en papier, qui étaient hygiéniques, est regrettable. La CSSCT n'a jamais demandé le retrait des masques, une initiative prise par l'employeur.

Huguette CABARRUS renchérit : travailler avec un masque pharmaceutique lorsqu'il fait chaud s'avère désagréable.

Julie COLLANGE BARBIER exprime son scepticisme. Si chaque poste de travail utilise son propre minuteur, des sonneries se déclenchent toutes les cinq minutes. Le personnel sera lassé de les entendre, ne se lavera pas plus les mains et finalement cette initiative sera contre-productive. Il serait préférable de synchroniser tous les minuteurs.

Fabien FONTAINE croit savoir que l'initiative est déployée sur des sites où il faut retrouver des habitudes d'hygiène de façon machinale.

Salim MERIBOUTE signale que les membres de la CSSCT ont découvert cette initiative. En y étant associés, ils auraient pu formuler des axes de correction ou des propositions comme celle de synchroniser les minuteurs afin que le salarié adopte le réflexe du lavage des mains.

Joseph SENDJAKEDINE appuie la bonne intention derrière cette initiative. Les remarques des membres seront remontées à Xavier JOURDAIN. Il est peu probable qu'un tel dispositif soit déployé, mais le test doit se poursuivre.

Julie COLLANGE BARBIER estime que l'origine de la contamination par les germes staphylocoques est ailleurs.

Nabil BATNINI approuve l'idée des minuteurs. Le lavage des mains est bien plus efficace que le port des gants ou du masque parce qu'à force d'être manipulés, ces deux équipements sont des nids à bactéries.

Joseph SENDJAKEDINE souligne l'importante pragmatique des sessions de formation.

### **9) Information sur le déploiement des défibrillateurs Patriot**

Eugénie POLIAS indique que la fiche technique du produit a été transmise. Le recensement national se termine le 31 janvier. Il est prévu de mettre à disposition un défibrillateur dans chaque cuisine centrale, y compris au sein des directions régionales avec du personnel administratif.

Salim MERIBOUTE souhaiterait savoir si des défibrillateurs sont prévus dans les grosses unités du segment Entreprise.

Eugénie POLIAS répond que le recensement sert notamment à vérifier si un défibrillateur est déjà présent chez le client, à l'instar des hôpitaux. Généralement, c'est le cas.

Christophe MALHERBE cite en exemple le site Carrefour, où le défibrillateur se trouve à l'accueil alors que la restauration travaille à l'étage.

Eugénie POLIAS convient d'identifier les cas particuliers.

Fabien FONTAINE concède que les collaborateurs doivent être informés de la localisation du défibrillateur, au même titre que pour le point de rassemblement.

Salim MERIBOUTE croit savoir que la CSSCT avait demandé une cartographie des défibrillateurs.

Christophe MALHERBE suggère de faire parvenir une procédure aux RU et RS des grosses unités pour localiser le défibrillateur avec le client et indiquer son emplacement.

Eugénie POLIAS indique que la localisation du défibrillateur se retrouve au bas de l'affiche des sauveteurs-secouristes au travail, par deux moyens : son emplacement écrit et le QR code.

Joseph SENDJAKEDINE ajoute qu'un QR code sera aussi sur les sites où le défibrillateur est mis en place par Elixor. Il sera primordial de communiquer sur le mode d'emploi du défibrillateur au moment de son déploiement.

Eugénie POLIAS fait savoir que l'offre du prestataire comprend une formation à l'utilisation du défibrillateur, mais aussi le suivi de maintenance. L'absence d'entretien est très dangereuse. Au moment du déploiement, le prestataire délivre une formation aux salariés.

Salim MERIBOUTE s'enquiert du nombre de personnes formées à cette utilisation, par exemple à Fresnes.

Eugénie POLIAS prend la question. La formation se déroulera petit à petit, mais l'information sera très large de sorte que le défibrillateur soit familier pour un salarié amené à s'en servir.

Joseph SENDJAKEDINE reformule. N'importe qui, du sauveteur-secouriste au simple utilisateur, devra être capable d'utiliser un défibrillateur. Par ailleurs, tous les salariés doivent être au courant que l'Entreprise installe un défibrillateur et connaître son utilité. Il faut donc prendre quelques minutes pour leur en parler.

### **11) Sur le site HÔPITAL MÈRE ENFANT le dysfonctionnement de l'extraction de la cuisine est-il résolu ?**

Joseph SENDJAKEDINE fait part de la réponse de Solange PAVILLA. L'extraction de l'hôpital Mère-enfant fonctionne, mais le problème n'est pas encore tout à fait résolu en raison de la faible hauteur du plafond.

Fabien FONTAINE précise qu'il faudrait placer un tablier autour de la hotte afin de canaliser l'évacuation vers l'extraction. Les difficultés financières de cet établissement excluent l'éventualité d'une réfection de la structure du plafond.

Salim MERIBOUTE invite l'employeur à agir. La hauteur de plafond n'est pas un argument audible.

Fabien FONTAINE accepte de relancer le responsable de secteur.

### **12) Sur le site RATP BASTILLE l'extraction de la plonge vaisselle est-elle réparée ?**

Chloé MAILLAND répond que l'extraction fonctionne.

Joseph SENDJAKEDINE ajoute qu'un moteur a été réparé.

### **13) Des travaux de modification ont été faits sur la plonge du site UCP RATP Sucy en brie sans consultation du CSE ni information de la CSSCT. Pourtant, cela modifie les conditions de travail des salariés. Merci de nous faire une information.**

Chloé MAILLAND fait part de la réponse de Dragan RISTIVOJEVIC. Pendant la période de fermeture du site entre le 19 et le 26 décembre, des travaux d'aménagement de la zone de plonge ont été réalisés afin de mettre en place une machine pour laver les bacs issus de la production. La machine a été installée lundi 26 janvier sans entraîner d'impact sur le site.

Joseph SENDJAKEDINE ajoute qu'il n'y a pas eu de coactivité puisque le site était fermé.

Julie COLLANGE BARBIER s'agace de devoir systématiquement courir après l'information. Dragan aurait pu expliquer les modifications des extractions aux élus.

Fabien FONTAINE comprend que l'encadrement n'alerte ni la CSSCT ni le service SSVT lorsqu'un simple changement de matériel n'entraîne pas de coactivité. En l'occurrence, ces travaux de modification étaient indiqués dans le tableau de suivi.

Joseph SENDJAKEDINE met en évidence une question sur la profondeur de l'information à transmettre.

Salim MERIBOUTE demande à la Direction de rappeler à l'encadrement que l'information doit être élargie.

#### **14) Information sur la mise à jour du DUER commun**

Eugénie POLIAS indique que le service SSVT a communiqué sur le lancement de la démarche et le quart d'heure de sécurité.

Fabien FONTAINE annonce que les élus seront prochainement sollicités pour effectuer la mise à jour 2026 du DUER commun.

Julie COLLANGE BARBIER souligne que le fichier comporte 562 lignes.

Fabien FONTAINE confirme que le DUER national et global d'Elior Restauration France comporte presque 600 lignes. Le livret de formation, transmis en même temps que le DUER, explique les changements par rapport à l'année précédente et la nécessité de filtrer les seules activités qui concernent le site en question.

Eugénie POLIAS ajoute que la feuille de route d'un site est plutôt le DUER spécifique.

#### **15) Où en est-on de la mise en conformité de l'extraction du site SNCF Saint-Denis suite au courrier de l'IT du 17 mars ? Merci de nous communiquer le rapport du bureau de contrôle ainsi que le certificat Q18 et Q19**

Julie COLLANGE BARBIER suppose que les questions ont été mélangées. La demande des certificats Q18 et Q19 et du rapport de vérification annuelle de la conformité électrique concerne en réalité le site Fedex.

Chloé MAILLAND répond qu'Elior n'a pas encore reçu ces éléments.

Fabien FONTAINE explique qu'à la suite du malaise, l'inspection du travail a demandé à l'Entreprise de fournir une étude de l'extraction ainsi que le rapport des flux sur le restaurant. La SNCF est relancée avec insistance. Au regard de l'importance de ce point, Véronique HENRICH pourrait envoyer un courrier officiel.

Eugénie POLIAS rectifie : la vérification périodique Q18 et Q19 est réalisée par un bureau de contrôle agréé, alors que la CTA fait l'objet d'une maintenance préventive.

Joseph SENDJAKEDINE récapitule. SOCOTEC ou un organisme homologue va réaliser la vérification périodique électrique (Q18 — Q19) et il faut commander une étude spécifique du système d'aération et de ventilation auprès d'un spécialiste.

Fabien FONTAINE précise que les deux sites (SNCF et Fedex) dépendent du même RS.

**16) Nous avons constaté sur le site de la Banque BRED râpée que le dispositif de cuisson n'est pas adapté pour des produits crus**

Chloé MAILLAND fait savoir que la livraison de poulet cru sur ce site était une erreur. Le four sur place est seulement prévu pour maintenir en température. La cuisson de produits crus est strictement limitée au poisson de manière occasionnelle lorsque celui-ci n'est pas proposé au menu par Chaud Bouillant, et ce afin de garantir la diversité de l'offre. Un protocole spécifique de maîtrise sanitaire pour la cuisson du poisson est en cours de rédaction.

François GRONDEUX objecte qu'un four de remise en température ne permet pas de cuire du poisson.

Joseph SENDJAKEDINE répond qu'un tel four monte à 130 °C.

Nabil BATNINI, s'étant rendu sur le site la semaine précédente, confirme que le four n'est pas adapté à la cuisson du poulet. Le chef a expliqué que le poisson livré depuis la cuisine centrale était trop cuit pour le servir au client, c'est pourquoi il préfère le recevoir cru et le faire cuire à basse température, même si cela prend beaucoup plus de temps.

Joseph SENDJAKEDINE valide la méthode, considérant qu'elle est conforme d'un point de vue sanitaire et que tout le monde s'en satisfait.

**17) Nous avons constaté sur le site de la Banque BRED râpée que le bac plonge batterie n'est pas adapté et ni en conformité.**

Chloé MAILLAND fait savoir que le bac de plonge n'est pas changeable, mais qu'il est adapté au volume d'activité prévu de 200-220 couverts.

Joseph SENDJAKEDINE relève une divergence d'opinions. La personne ayant répondu considère que le bac est tout à fait adapté au volume de plonge sur ce site de petite taille. Il est exclusivement dédié à l'entretien des bacs gastros et des ustensiles.

Fabien FONTAINE explique qu'une coordinatrice SSVT préconisera la mise en place d'un réhausseur dans le bac de plonge afin de réduire sa profondeur, qui en l'état oblige le personnel à se pencher pour récupérer les ustensiles.

Salim MERIBOUTE précise que la conformité du bac ne prête pas à discussion. En revanche, la CSSCT attire l'attention sur la difficulté pour l'opérateur de nettoyer entre quatre et six bacs gastros dans un seul bac de plonge.

*La photographie du bac est diffusée en séance.*

Fabien FONTAINE indique que le staff de l'activité est suffisant.

**Christophe Sulpice** considère qu'un double bac est la solution idéale en restauration.

*La séance est suspendue.*

**18) Nous avons constaté sur le site de la Banque BRED râpée l'absence de sanitaire du personnel de cuisine, à ce jour ils utilisent les sanitaires du client**

Chloé MAILLAND répond que les salariés ont accès aux sanitaires du client situé au rez-de-chaussée. Un rappel des bonnes pratiques d'hygiène (lavage des mains) au démarrage de l'activité leur a été adressé.

Joseph SENDJAKEDINE juge nécessaire de rappeler aux salariés de porter une blouse jetable lorsqu'ils utilisent les sanitaires du client.

**19) Sur l'UCPS combien d'embauche y a-t-il eu depuis la reprise de Chaud Bouillant ?**

Chloé MAILLAND fait part de 8 embauches.

Cyril TOURRIER fait savoir que 5 personnes ont quitté le site ces derniers jours. Initialement, 10 employés étaient prévus. Aussi, il manque du personnel par rapport à l'amplitude de 3 000 repas, sachant qu'une prestation a été récupérée consécutivement à la fermeture d'Epône.

Chloé MAILLAND comprend que le turnover sur ce site met en péril l'organisation.

Cyril TOURRIER souhaiterait connaître les postes visés par les 8 embauches.

Chloé MAILLAND accepte de se renseigner sur l'effectif en place.

Julie COLLANGE BARBIER signale que la CSSCT avait sollicité l'organisation en quarts d'heure afin d'évaluer la charge de travail parce que l'UCPS de la RATP avait récupéré la prestation de Chaud Bouillant consécutivement à la fermeture d'Epône. Lorsqu'une activité est récupérée, un planning théorique des tâches en quarts d'heure est systématiquement établi pour dimensionner l'effectif. Apparemment, ce travail n'a jamais été réalisé.

Joseph SENDJAKEDINE reprend les deux questions : l'activité du site en volume de couverts d'une part, l'organisation en ressources humaines répondant à cette activité d'autre part.

Cyril TOURRIER fait savoir que l'organisation a récupéré des salariés en détachement, ce qui ne contribue pas à la stabilité de l'équipe de production.

**20) Travaux Fedex : malgré nos demandes répétées, nous n'avons toujours pas le rapport de conformité de l'installation électrique de la cuisine provisoire**

Chloé MAILLAND indique qu'elle a sollicité le document.

Salim MERIBOUTE la prie de l'envoyer par courriel.

## **21) Synthèse des enquêtes RPS**

*La synthèse est diffusée en séance.*

Eugénie POLIAS fait état, pour l'exercice 2025, de 4 signalements de RPS ou de harcèlement en Île-de-France. Ces signalements ont tous donné lieu à des enquêtes, dont trois sont clôturées. La dernière est en cours chez Ac@démie by Elior.

## **22) Point sur le CR d'inspection**

Eugénie POLIAS indique que la SSVT suit les plans d'action et les envoie à la CSSCT.

Fabien FONTAINE ajoute que la liste des CR d'inspection est à jour ; il tiendra la CSSCT informée des futurs travaux à Saint-Dominique.

Claudia COQUIN évoque des travaux à Saint-Michel des Batignolles.

## **23) Point sur les AT/MP 1<sup>er</sup> janvier 2025 au 30 décembre 2025**

### **24) Indicateur SST**

*Les documents sont diffusés en séance.*

Eugénie POLIAS précise que le premier document renseigne les maladies professionnelles reconnues au dernier trimestre 2025.

Salim MERIBOUTE délivre une information complémentaire de la part de Laurence LANDSMANN. Sur le périmètre du CSE-E IDF, 2 accidents du travail et 19 accidents de trajet liés à la présence de verglas ou de neige ont été enregistrés au cours de la semaine du 5 au 11 janvier 2026. Aucune victime n'a été transportée aux urgences. **La semaine suivante,** 1 AT bénin, 5 accidents du travail et 22 accidents de trajet liés à la présence de verglas ou de neige ont été enregistrés.

Eugénie POLIAS cite les trois principales causes de sinistralité sur le dernier trimestre, soit dans l'ordre, les coups et chocs liés à la circulation et aux déplacements, les « outils à main » et la manutention manuelle.

Fabien FONTAINE annonce qu'à partir de février, la campagne de prévention (retours d'expérience et ¼ h de sécurité) se concentrera sur ce top 3, en particulier sur les circulations.

Julie COLLANGE BARBIER demande quand le taux de fréquence et le taux de gravité seront à nouveau communiqués.

Joseph SENDJAKEDINE répond qu'Olivier VINCENT travaille à les obtenir sur HR Access.

Julie COLLANGE BARBIER souligne que la mise en place d'un outil informatique fournissant cette extraction incombe à l'Entreprise.

Joseph SENDJAKEDINE en convient. Néanmoins, les AT restent suivis.

Julie COLLANGE BARBIER observe que le TF et le TG sont calculés à partir des AT avec arrêt, alors que le document fourni comptabilise tout type d'AT, y compris ceux non reconnus. Cette imprécision est ennuyeuse.

Eugénie POLIAS précise que les AT sans arrêt et ne nécessitant pas de soins sont classés dans les AT bénins.

**25) Durant la période hivernale, les camions sont-ils équipés de pneus quatre saisons ?**

Chloé MAILLAND répond par l'affirmative.

Salim MERIBOUTE réitère la question pour les véhicules de service.

Joseph SENDJAKEDINE entend que la question mérite d'être éclaircie pour les véhicules de fonction.

Chloé MAILLAND demandera la règle en vigueur pour chaque changement de pneus chez tous les loueurs et pour tous les véhicules de service et de fonction.

**26) Nous demandons la liste du personnel ayant l'habilitation électrique sur les CC**

Eugénie POLIAS indique que le document a été transmis. Des relances vont avoir lieu.

Salim MERIBOUTE souhaiterait savoir s'il s'agit de formations dispensées par l'Entreprise ou par un organisme externe.

Joseph SENDJAKEDINE répond : les deux. Elicor fait de plus en plus appel à l'extérieur.

Eugénie POLIAS indique que le recours à Ac@démie by Elicor est contraignant. À l'inverse, une session avec tout le personnel des cuisines centrales est un système plus flexible.

Salim MERIBOUTE demande aux membres de vérifier le tableau général basse tension (TGBT) et les EPI (paillason, visière, bottes, gants) lors de leurs visites.

Joseph SENDJAKEDINE invite à demander le déverrouillage de l'armoire électrique à la personne habilitée.

Eugénie POLIAS indique que la formation délivrant l'habilitation électrique est renouvelée tous les cinq ans. La périodicité du suivi médical renforcé est identique en vertu de la nouvelle réglementation. Les EPI sont les gants et la visière. Le paillason n'est pas obligatoire parce que l'Entreprise ne fait pas de consignation électrique. Les personnes concernées sont seulement habilitées à réarmer le tableau lorsqu'il disjoncte.

## **27) Nous demandons les listings actualisés des sites des différentes DR**

### **28) Mettre à jour les responsables de secteur Téléphone mail**

Joseph SENDJAKEDINE souligne que la dernière version du document a été communiquée. Il est complété par les assistantes de direction.

Salim MERIBOUTE souhaiterait des informations supplémentaires, telles que le CDPF, les coordonnées du responsable de site ou les codes d'accès. Surtout, les membres doivent être tenus au courant des éventuelles restrictions d'accès à un site afin de préparer leurs visites.

Chloé MAILLAND invite les membres à lui faire part des éventuelles erreurs de coordonnées ou des sites fermés pour mettre à jour les documents.

### **29) Nous souhaiterions que l'Entreprise rappelle à l'ensemble de ses sites, via l'envoi d'un 1/4 h sécurité, que les issues de secours doivent être dégagées et fonctionnelles en permanence**

Joseph SENDJAKEDINE confirme la nécessité d'un rappel institutionnel de dégager les issues de secours.

Fabien FONTAINE indique que le ¼ d'heure de sécurité de décembre 2025 rappelait de dégager les issues de secours par rapport aux risques hivernaux.

Salim MERIBOUTE explique le blocage des issues de secours par l'habitude d'entreposer à cet endroit. Il faut sensibiliser les collègues pour que ces voies soient complètement dégagées.

Eugénie POLIAS convient de créer une communication spécifique sur les risques liés aux incendies.

Julie COLLANGE BARBIER suggère de s'appuyer sur l'actualité malheureuse du début d'année.

### **30) Liste des restaurants qui sont en travaux et les travaux à venir**

Chloé MAILLAND signale que le document a été transmis.

### **31) Ouverture et fermeture des restaurants**

Chloé MAILLAND indique que le document a été transmis. La liste de la DR Nord ayant été mise à jour la veille au soir, la dernière version sera renvoyée.

Joseph SENDJAKEDINE fait part à l'instance de son intention de refaire le sol de la répartition à Fresnes. Le calendrier de ce lourd projet sera communiqué.

### **32) Information sur les courriers des autorités (Dreets, Cramif, DDPP...)**

Chloé MAILLAND souligne que les courriers ont été transmis.

Salim MERIBOUTE sollicite la réponse de l'Entreprise au courrier de la Cramif faisant suite au décès d'un collègue à Chelles

Julie COLLANGE BARBIER évoque le courrier de la Cramif faisant suite à la visite du site de Chelles.

Eugénie POLIAS distingue deux sujets : un courrier officiel de la Cramif à propos du décès auquel l'Entreprise a répondu, et le courriel récapitulatif d'une visite de prévention envoyé début novembre, qui n'a pas encore obtenu de réponse de la part de la Cramif.

### **33) Questions diverses**

\* Christophe MALHERBE s'enquiert de l'existence d'un document officiel Elior portant sur les révisions des couvertures antifeu. Le responsable des services techniques maintient qu'il n'y a pas de vérification annuelle des couvertures antifeu.

Eugénie POLIAS évoque la procédure écrite des vérifications périodiques pour les cuisines centrales. Les couvertures antifeu y sont changées tous les ans.

Christophe MALHERBE questionne l'application de cette procédure sur les segments Entreprise et médico-social.

Eugénie POLIAS suppose qu'elle s'applique.

Fabien FONTAINE préconise de changer la couverture antifeu dès qu'elle est se dégrade.

Joseph SENDJAKEDINE décide de poser la question à Frédéric BRISARD, responsable maintenance de la direction technique et logistique.

\* Huguette CABARRUS souhaiterait savoir qui met à jour la fiche « besoin d'écoute », qui mentionne des interlocuteurs ne faisant plus partie de l'Entreprise.

Fabien FONTAINE répond que le responsable de site assure la veille et que la Direction des ressources humaines est chargée de mettre à jour la fiche en cas de changement. La SSVT les alerte régulièrement.

Joseph SENDJAKEDINE demande à Chloé MAILLAND de solliciter la ligne RH pour qu'elle mette à jour la fiche dans chaque région.

François GRONDEUX signale des erreurs sur la fiche de Sucy-en-Brie (RSP DR Enseignement).

Julie COLLANGE BARBIER signale des erreurs sur la fiche de Sainte-Geneviève (Versailles).

\* Nabil BATNINI s'enquiert auprès du Président des éventuels nouveaux contrats ou projets d'ouverture en 2026.

Joseph SENDJAKEDINE annonce deux nouvelles ouvertures sur le périmètre des cuisines centrales.

- Le contrat de Villemomble vient de démarrer en janvier, sans reprise du personnel scolaire. Les repas seront produits à Chelles.
- Elios revient à Joinville-le-Pont. Le contrat prévoit la reprise de tout le personnel des écoles et les repas seront produits à Rosny.

Le Président travaille déjà sur les dossiers de septembre 2026, sachant que les appels d'offres se déroulent en janvier et septembre. La prochaine ouverture sera la cuisine centrale d'Argenteuil en septembre, si les délais de travaux sont tenus. En outre, Elios n'a perdu aucun contrat.

Salim MERIBOUTE souhaiterait connaître le nombre de couverts à l'ouverture.

Joseph SENDJAKEDINE répond que la cuisine d'Argenteuil est prévue pour 25 000 couverts à plein régime, mais estime qu'Elios peut produire davantage. À l'ouverture, une production évaluée à 8 000 couverts sera déjà très significative. L'Entreprise se donne trois ans pour atteindre la capacité maximale.

\* Cyril TOURRIER s'enquiert de la valeur du certificat délivré à l'issue des deux jours de formation incendie et PTI.

Chloé MAILLAND répond qu'elle a transmis le plan de formation au service Formation, qui en analysera le contenu.

Salim MERIBOUTE estime que l'attestation n'a pas de valeur. Les stagiaires n'ont pas réalisé d'exercice en conditions réelles ; la formation était juste théorique.

Chloé MAILLAND indique que, d'après le formateur, les stagiaires sont aptes à éteindre un départ de feu.

Joseph SENDJAKEDINE souligne qu'une attestation n'est pas un diplôme.

\* Christophe MALHERBE alerte sur la dangerosité de la friteuse sur le site Mines-Telecom (DR Enseignement), qui a déjà fait l'objet d'un courriel envoyé à Fabien FONTAINE. Le problème aurait déjà été soulevé il y a moins de deux ans. Il faut soit réparer la friteuse, soit supprimer la pompe à huile. Le système de pompe est fixé au réservoir d'huile usagée. Bien qu'elle ne fonctionne plus et soit désolidarisée du bac, la pompe est toujours branchée. Le vidage manuel de la friteuse est un jeu d'équilibre complexe pendant que la pompe est toujours sous tension.

Salim MERIBOUTE demande de consigner ce signalement dans le registre.

Joseph SENDJAKEDINE décide de solliciter immédiatement Jérôme BROSSERON.

\* Claudia COQUIN sollicite des précisions sur le recrutement du personnel pour la cuisine d'Argenteuil.

Joseph SENDJAKEDINE répond que la priorité à l'interne est un principe immuable. En l'occurrence, cela ne suffira pas. Le recrutement externe sera obligatoire.

La communication sur la promotion interne démarrera dès le mois de février. Les opportunités de rapprochement par rapport au domicile seront saisies. Les besoins seront comblés par l'ouverture de bureaux de placement à Argenteuil, à Bois-Colombes et à La Garenne-Colombes.

Salim MERIBOUTE s'enquiert du futur périmètre d'action de la cuisine d'Argenteuil.

Joseph SENDJAKEDINE évoque la saturation des sites de production dans l'est de l'Île-de-France, où les cuisines de Noisy, Chelles et Rosny sont remplies. Il va rester de la place dans le Sud parce qu'heureusement, Elios a répondu par un no-go au marché du CD 92.

En revanche, avec la cuisine d'Argenteuil, Elios place un porte-avions dans les eaux territoriales de Sodexo, dont la vocation sera de chasser dans le Nord et dans l'Ouest francilien, avec de belles cibles dans le croissant des Hauts-de-Seine (Levallois, Meudon, Asnières). Le Président est déjà en train de présenter cette cuisine à des clients. Tactiquement, les contrats seront répartis entre les cuisines en fonction des opportunités.

Claudia COQUIN souhaiterait avoir accès à la liste de postes à pourvoir. Bien souvent, des demandes de mobilité passent au travers.

Joseph SENDJAKEDINE acquiesce. À terme, 40 postes seront à pourvoir pour assurer 25 000 couverts, mais le staff de départ sera beaucoup plus réduit pour une ouverture à 8 000 couverts. Le recrutement en interne représente un intérêt réel parce que les collaborateurs connaissent l'Entreprise. La porte est ouverte aux salariés de tous les segments de marché.

Nabil BATNINI souhaiterait savoir si la cuisine sera plus moderne que celle de Fresnes.

Joseph SENDJAKEDINE répond que la cuisine d'Argenteuil sera proche de celle de Rosny, à plus grande échelle. Elle sera notamment éclairée par des LED. En revanche, il n'y aura pas de robotisation. Elios reste simple.

Salim MERIBOUTE observe que cela n'a pas réussi à Epône.

\* Marina COTTIN s'enquiert du positionnement d'Elios dans l'appel d'offres du CD 92.

Joseph SENDJAKEDINE fait savoir que le marché comporte trois lots : deux lots en restauration sur place auxquels Elios a répondu et un lot pour l'exploitation de deux cuisines centrales, propriétés du Département, auquel Elios a répondu par un no-go. Le risque financier était beaucoup trop gros. Le client fait peser presque l'intégralité du risque sur le délégataire avec des niveaux de pénalité insoutenables. Elios a perdu trop d'argent avec ce client voyou.

Salim MERIBOUTE se demande si l'Entreprise ne peut pas imposer sa méthode.

Joseph SENDJAKEDINE explique qu'il refuse un marché dans trois hypothèses : lorsqu'Elios ne gagne pas d'argent, lorsque le cahier des charges ne peut pas être assumé techniquement ou en l'occurrence lorsqu'Elios ne peut pas assumer les risques financiers de la maintenance de deux cuisines centrales hors d'âge. Dans la politique d'Elios Derichebourg, à laquelle Joseph SENDJAKEDINE adhère complètement, il vaut mieux investir chez soi que chez les clients.

*La séance est levée.*

**Salim MERIBOUTE**  
**Secrétaire de la CSSCTE IDF**

**Joseph SENDJAKEDINE**  
**Président de la CSSCTE IDF**