

La CFDT ce n'est pas seulement l'expérience et l'efficacité, c'est aussi une équipe qui insuffle depuis de nombreuses années **une véritable modernisation en profondeur** du Comité d'Entreprise pour accompagner les évolutions des salarié(e)s en matière de loisirs, de vacances, de culture... Sans pour autant renier ses valeurs de solidarité, d'où l'importance du quotient familial à l'enfance et au tourisme.

La CFDT prend toute sa place au CE et est **une force de proposition et de changement**. Et, si nous avons toujours refusé la politique du chèque généralisé et du consumérisme, de la gestion du restaurant confiée à un prestataire, nous avons insufflé et porté des idées comme les chèques vacances et sports, la subvention des billets d'avions "vol sec", les voyages de groupes individualisés...

Lors du mandat écoulé, nous avons occupé les présidences de commissions comme, la **Trésorerie**, l'**Egalité Professionnelle**, les **Sports**, l'**Animation Culturelle**, la **Billetterie et les Loisirs** et des vice-présidences dans les autres commissions.

Nous vous proposons ici la lecture **des principales évolutions portées par la CFDT** et mises en place lors de ces quatre années écoulées ainsi que **nos propositions pour le mandat à venir**.

Trésorerie (Jean-Louis Pouillat puis Erwan Botrel)

Bilan :

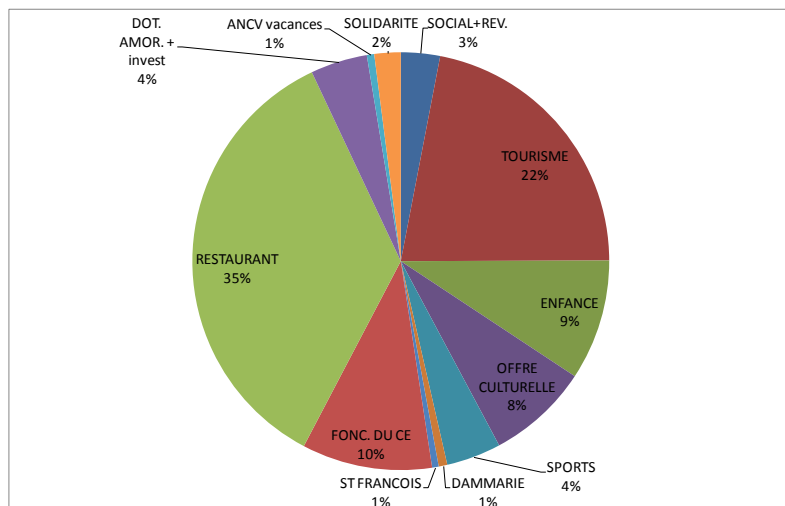
En premier lieu, quelques grands chiffres sur le CE de villaroche. L'année 2014 n'étant pas comptablement arrêtée, nous nous sommes arrêtés à l'année 2013 :



	2009	2013
Subvention	9,5 M€	11,6 M€
Frais personnel et gestion	2,25 M€	2,35 M€
Activités et investissement	7,25 M€	9,35 M€

On note une forte augmentation de la subvention liée aux embauches sur le site de villaroche. A l'inverse, les frais de personnel et de gestion sont **quasi stables** sur la même période. C'est donc, en 2013, près de 80% de la subvention qui a été reversée aux salariés sous forme de prestations ou d'investissements.

Sur le graphique ci-dessous, nous vous présentons les grands postes de répartition de votre subvention. Le premier poste est de loin le Restaurant Libre Service. En moyenne, votre subvention est de près de **900 €** par an. Vient ensuite le Tourisme avec une subvention moyenne de plus de **550 €**. On notera que le Patrimoine (Centre de Loisir du Bois du Lys et l'Auberge Ensoleillée de Saint-François Longchamp) représente la plus petite part de ces grands postes.



Répartition de la subvention (2013)

La **gestion rigoureuse de la subvention** est un des fondamentaux de la CFDT et nous entendons bien que la prochaine mandature se poursuive dans la même voie. Nous œuvrerons pour que la part qui vous est reversée soit toujours en progression, à l'image du mandat écoulé.



Egalité Professionnelle (Marie-Christine Hay - Philippe Célestin)

A la différence de certains, nous ne pensons pas que l'égalité professionnelle s'est arrêtée au droit de vote des femmes. Il y a de nombreuses lois sur le sujet et, depuis la loi «Roudy», le comité est un élément moteur sur le sujet. Nous nous impliquons dans cette commission, pour permettre d'avancer vers plus d'égalité professionnelle dans notre entreprise. En début de mandat, nous avons interpellé la direction pour que les places de crèches ne soient pas en nombre réduit, qu'elles soient proches de l'entreprise, mais aussi proche du domicile afin de limiter les contraintes imposées aux enfants et aux deux parents.



Enfin, nous nous sommes battus, tout au long de la mandature pour que les femmes soient embauchées au plus juste de leur représentation dans les écoles (25% et non 17%). Et, si le taux d'embauche de ces 2 dernières années avoisine ces 25%, il existe encore des écarts salariaux. Nous veillons à les souligner et essayons de les réduire (n'hésitez pas à nous interpellier si vous vous sentez concernée). Nous avons aussi œuvré, malheureusement sans résultat, pour que Snecma s'engage, sur la Seine et Marne, dans une action d'insertion de femmes dans des métiers techniques.

Comme lors de la mandature précédente nous serons présents et œuvrerons pour que, dans un futur proche, nous n'ayons plus à nous poser ces questions d'embauches, de salaires, d'évolutions d'emplois et de discriminations. Nous espérons que l'accord d'entreprise, en cours de négociation et où nous sommes fortement impliqué, fasse encore avancer les mentalités.

Le Restaurant Arc en Ciel (Jean-Louis Pouillat puis Philippe Célestin - Erwan Botrel)

En début de mandat, une enquête qualité avait été réalisée auprès des utilisateurs du restaurant Arc en Ciel. Le bruit, l'attente, avaient déjà attiré l'attention des élus et des pistes de réflexions ont été engagées. Saturé, le restaurant en 2011, oui, mais que dire 1 an plus tard ? La sonnette d'alarme est tirée auprès de la Direction Locale, le message a du mal à passer au début mais, fin 2012, le constat est implacable, le restaurant Arc en Ciel, conçu en 1997 pour accueillir moins de 3000 convives le midi est à bout de souffle. Les travaux d'aménagement engagés pour améliorer la fluidité ne suffiront pas à eux seuls, d'autant que les effectifs de Villaroche continuent de croître et le "barnum" installé à côté de la salle Rozanoff n'a pas vocation à durer. La construction d'un restaurant de type "Café Contemporain", capable de délivrer 1000 repas par jour est décidée par la Direction.



Ce nouveau restaurant, dont les travaux de terrassement ont débuté, devrait entrer en activité au 1^{er} trimestre 2016 et permettre une nette amélioration de ce moment de pause et de convivialité qu'est le repas.

D'ici là, un **GRAND MERCI** au personnel du restaurant qui ne ménage ni sa peine, ni ses sourires, pour vous accueillir du mieux possible et vous proposer une restauration de qualité malgré une situation difficile pour eux aussi.

Voilà pour la situation générale. Il est temps de parler argent car nous vous devons la vérité sur les chiffres et la redistribution de la subvention reçue par le CE. Le CE alloue au restaurant une subvention de 33% soit environ 4 Million d'euros pour l'année 2013. Cela représente une subvention annuelle de 900 euros par salarié(e).

La CFDT, au sein du CE, **gestionnaire du restaurant**, veillera à proposer des menus variés, d'un très bon rapport qualité-prix, le tout dans une ambiance conviviale pour une véritable respiration dans votre journée de travail. Elle cherchera aussi, au travers du "Café Contemporain" à proposer de nouvelles formes de restauration, innovantes ou inhabituelles pour un restaurant d'entreprise. Sans oublier de toujours rechercher un coût le plus faible possible pour les salariés du site et cela, sans nuire à la qualité des produits proposés.