

ACCORD SUR LA MISE EN PLACE DE REGLES COMMUNES EN MATIERE DE RESTAURATION AU SEIN DE L'ETABLISSEMENT NORMANDIE DE L'UES VEOLIA EAU – GENERALE DES EAUX

Entre :

La Direction de l'établissement Normandie de l'UES Veolia Eau – Générale des Eaux représentée par Monsieur Claude LARUELLE,

Et :

La CFDT, représentée par Monsieur Xavier VILLAIN
La CGT, représentée par Monsieur Patrick GUERIN
La CFE/CGC, représentée par Monsieur Vincent BALLIF
FO, représentée par Monsieur Bruno JODET

Il a été conclu le présent avenant :

Préambule

A l'issue des réunions de négociation, les parties ont souhaité mettre en place le présent accord qui vise à harmoniser, simplifier et clarifier les règles en matière de restauration, tout en veillant à améliorer la performance opérationnelle.

L'encadrement porte la responsabilité de déterminer les ayants-droits en matière de dispositions de restauration dans le respect des règles ci-après définies.

1. Titres restaurant

A compter du 1^{er} juin 2009, le titre restaurant sera accessible à tous les salariés de l'établissement Normandie dans les conditions définies ci-après, excepté les bénéficiaires d'autres modalités de prise en charge définis à l'article 3.

1.1. Bénéficiaires des titres restaurant

Les titres restaurant peuvent être attribués aux seuls salariés employés par l'entreprise. L'accès au bénéfice du titre restaurant est laissé à l'initiative de chaque salarié. Les salariés du siège régional inscrits au restaurant d'entreprise ne peuvent bénéficier du titre restaurant ; à la mise en place du présent accord, ils peuvent toutefois décider d'opter pour le titre restaurant et donc ne plus adhérer au restaurant d'entreprise.

1.2. Droits

Un même salarié ne peut recevoir qu'un titre restaurant par repas du midi compris dans son horaire de travail journalier.



L'attribution du titre restaurant est exclusive de toute autre prise en charge de repas par l'entreprise. Ainsi, lorsqu'un repas aura été pris en charge par l'entreprise dans le cadre d'une formation ou d'un déplacement par exemple, le titre restaurant ne pourra pas être attribué pour le jour concerné.

1.3. Valeur

Au 1^{er} juin 2009 (activité de juin traduite en paie de juillet), le titre restaurant aura une valeur faciale de 6,40 euros avec une part patronale de 3,20 euros et une part salariale de 3,20 euros.

La part patronale sera revalorisée comme suit en maintenant le principe part salariale = part patronale :

- 3,45 euros au 1^{er} janvier 2010 (activité de janvier traduite en paie de février)
- 3,70 euros au 1^{er} janvier 2011 (activité de janvier traduite en paie de février)

1.4. Modalités de gestion

Chaque salarié déclare sur sa feuille d'emploi du temps le nombre de titres restaurant souhaité. La FET est visée par le responsable hiérarchique qui s'assure du respect des règles d'attribution. La retenue de la part salariale en paie ainsi que la commande des titres restaurant sont réalisées par la DRH.

2. Prise en charge de frais de restauration

Afin de ne pas engendrer des déplacements inutiles effectués pour aller déjeuner, il existe une possibilité ponctuelle de remboursement de frais de restauration selon les strictes règles suivantes :

- plafond de remboursement fixé à 11 € par repas par salarié
- contrainte professionnelle réelle d'éloignement du domicile ou du lieu d'embauche
- optimisation de l'organisation des chantiers / travaux
- exclusion systématique du temps de travail effectif des temps du midi pour se rendre sur le lieu de déjeuner

Chaque Directeur d'Agence déterminera la liste des ayants droits et précisera dans le cadre de ces règles les conditions d'application à chacun d'entre eux. Un engagement tri-partite reprenant ces conditions d'application sera formalisé entre le salarié, son responsable de service et son directeur d'agence. Cet engagement ne sera valide qu'après acceptation de la DRH. L'éventuel non respect de l'engagement par le salarié sera susceptible de sanction. Le responsable de service aura la responsabilité de suivre et contrôler le respect de l'engagement tripartite.

Toute note de frais de restauration doit être expressément visée par le Directeur d'Agence ou le Directeur de Centre Opérationnel ou le Directeur de service pour le siège régional.



3. Dispositions spécifiques maintenues en listes fermées

Dans le cadre du raccordement à l'accord interentreprises, il est convenu de maintenir en groupes fermés les dispositions suivantes tant en valeur qu'en règles d'attribution actuellement existantes :

- panier CFSP, valeur 8,53 €
- panier CEBH travaux, valeur 7,25 €
- panier CEBH administratif, valeur 3,52 €
 - o à compter du 1^{er} janvier 2011, ce panier sera remplacé par le titre restaurant régional
- panier OTV, valeur 7,25 €
- ticket restaurant OTV, valeur faciale 7,50 € dont 4,50 € part patronale
- ticket restaurant CEO, valeur faciale 6,90 € dont 3,45 € part patronale
 - o à compter du 1^{er} janvier 2010, ce ticket restaurant sera remplacé par le titre restaurant régional

4. Modalités d'application

Le présent accord est conclu pour une durée indéterminée et s'applique à compter de la signature de cet accord.

Le présent accord peut être révisé ou dénoncé par l'une des parties signataires avec un préavis de trois mois. La dénonciation est notifiée, par son auteur, aux autres signataires de l'accord et doit donner lieu à dépôt conformément à l'article D.2231-2 du Code du Travail.

Conformément aux dispositions du Code du Travail, le présent accord sera, à la diligence de l'établissement Normandie de l'UES Veolia Eau – Générale des Eaux, déposé à la Direction Départementale du Travail, de l'Emploi et la Formation Professionnelle de Rouen et au greffe du Conseil des Prud'hommes de Rouen.

Fait à Rouen, le 4 mai 2009 en six exemplaires

Pour la Direction, Claude LARUELLE



Pour la CFDT



Pour la CFE/CGC

Pour la CGT



Pour FO