

Restauration collective :

Où en est-on?

Août 2026.



En tant que salariés MSP, vous devez être informés de ce qu'il se passe à la SAM concernant la restauration, car demain, cela pourrait avoir un impact dans notre quotidien.

Depuis plusieurs mois, la direction et les élus du CSE SAM discutent de l'avenir de la restauration.

Tout le monde constate plusieurs difficultés :

- ➡ les habitudes des salariés ont changé
- ➡ il est de plus en plus compliqué de gérer les prestataires
- ➡ le coût de la restauration a fortement augmenté depuis le COVID
- ➡ beaucoup de salariés ne sont pas satisfaits des repas proposés

Depuis 2021, la partie financière est assurée par le CSE de la SAM, la gestion étant déléguée à l'employeur (contrat avec les prestataires, distributions des TR).

Ces dernières semaines, la direction a préconisé la fermeture de tous les restaurants d'entreprise, SAUF ceux de Niort, à la fin de l'année 2026. A défaut d'acceptation du CSE, elle rendrait la délégation de gestion.

Lors du CSE SAM de juin, l'ensemble des élus ont exprimés leur désaccord avec la proposition de l'employeur et une motion portée par la CFDT et la CFE-CGC a été mise au vote : celle de restituer l'ensemble de la restauration à l'employeur, financièrement, administrativement et opérationnellement.

La CFDT et la CFE-CGC ont voté favorablement, la CFTC s'est abstenue et seules FO et la CGT ont voté contre.

Quelles conséquences?

À la suite de ce vote, l'employeur a décidé de ne plus assurer la gestion des restaurants pour le compte du CSE, ni la gestion des titres restaurant. Ces missions seront donc entièrement transférées au CSE à la fin de l'année. Les élus **CGT** et **FO** recherchent d'ores et déjà toutes les solutions possibles pour maintenir tout ou partie des restaurants d'entreprise ou trouver une solution qui réponde au mieux aux besoins des salariés.

Déclaration **FO** lu au CSE SAM de juin 2026

FO réaffirme son opposition à la suppression de la restauration collective, celle-ci garantissant aux salariés un repas équilibré, à tarif accessible, et souvent sans contraintes de déplacement.

La préconisation directive de l'employeur ne peut être la seule alternative.

Les élus **FO** considèrent qu'il existe un "entre-deux" sur le sujet des restaurants d'entreprise, en ayant une approche plus micro :

En se réinterrogeant sur la pertinence de chaque RE par une réflexion sur les sujets tels que le cahier des charges, la diversité des offres, le volume prévisionnel des repas servis, etc...

Mais également en se tournant vers des acteurs de sous-traitance connus et reconnus sur ce marché.

Si volonté il y a, les études sont encore possibles.

Concernant la motion, au vu des difficultés rencontrées avec le prestataire actuel de restauration, **FO** votera pour la résiliation du contrat avec Sodexo.

Le budget global alloué au CSE au titre des Activités Sociales et Culturelles est de 3.6% de la masse salariale brute. Pour **FO**, se dessaisir de la partie restauration tant d'un point de vue organisationnel que budgétaire, aboutirait à ce que les CSE soit dépossédés de son droit de regard et de décision sur 50% de son budget ASC.

Pour cette raison, **FO** votera contre l'abandon de cette ASC à l'employeur.

FO continuera à défendre une restauration de qualité, accessible à tous, et vous tiendra informés de l'évolution de ce dossier.



Carole 07 77 38 76 11 - carolegauvin.fo@gmail.com

Pierre 06 29 97 23 27 - pierre.lam.fo@gmail.com

Magali 06 19 69 25 28 - magalipradal.fo@gmail.com

Cassandra : cassandrahannevig.fo@gmail.com

contact.fomsp@gmail.com



fomacif.fr