

En PACA, le CE SNCF maintient une restauration de proximité

Malgré une diminution de moitié du nombre de restaurants, le comité d'entreprise de la SNCF en région PACA a souhaité conserver une offre qualitative et de proximité. Self achalandé, plats à emporter... tout est fait pour satisfaire les convives et les fidéliser.



Progressivement, au fil des fermetures de dépôts, le nombre de restaurants gérés par le CE Cheminots PACA est passé de 10 à 5 aujourd'hui : 2 à Marseille, 1 à Nice, 1 à Miramas et 1 à Avignon. D'autres facteurs ont contribué à une baisse de fréquentation : l'éparpillement du personnel – « à Marseille, la direction est maintenant à 10 minutes à pied du restaurant », souligne Jean-Luc Kaczmarek, directeur technique du CE Cheminots PACA – mais aussi la réduction des temps de pause et l'installation de kitchenettes dans les bureaux permettant aux employés d'apporter leur déjeuner. Enfin, « la participation assez faible de la SNCF ne contribue pas à augmenter la fréquentation ». Le budget annuel de la restauration se monte à

1,25 million d'euros, la SNCF contribuant à hauteur de 130 000 euros, le CE pour 670 000 euros et les cheminots fréquentant les restaurants d'entreprise pour 450 000 euros.

Appui à l'élaboration des menus

Aujourd'hui, 350 à 380 repas sont servis par jour dans les 5 restaurants. En dépit de ce contexte, les élus du CE ont réaffirmé leur volonté de conserver une gestion directe, d'autant plus que la fermeture de la cuisine centrale en 2005, avec la remise en fonction des cuisines satellitaires, avait permis d'assurer plus de proximité et de réactivité pour les convives. « Nous nous sommes donc entourés de conseils, dont la



société Vici, qui nous a aidés à mettre en place un fonctionnement adéquat au niveau de la conception des menus. Vici fonctionne aussi comme une centrale d'achat pour les denrées et les produits d'entretien », explique Jean-Luc Kaczmarek. Le logiciel Aidomenu permet ainsi de proposer des repas équilibrés et diversifiés. « Nous recevons des propositions sur 6 semaines et en discutons pour tenir compte des conditions locales et du calendrier, chaque chef ayant la liberté d'adapter les menus », indique Bruno Maestroni, chef de cuisine au restaurant de la gare Saint-Charles à Marseille. Ensuite, en fonction des critères de la responsable des achats et des chefs, les fournisseurs sont choisis parmi la liste référencée par Vici avant de passer les commandes.

Plats à emporter pour les plus pressés

Dans sa cuisine, Bruno Maestroni privilégie le fait maison, complété avec quelques préparations, notamment en salades pour offrir plus de variété. Le self propose en effet une dizaine de choix en salad'bar, deux plats chauds – « *je fais aussi du poisson à la demande quand il n'y en a pas au menu* » – et un éventail de produits laitiers et desserts. Et pour les convives qui n'ont pas le temps de rester, le chef a mis en place depuis 2 ans un service de plats à emporter. « *Les personnes intéressées peuvent téléphoner jusqu'à 11h. Puis elles viennent chercher leur repas, chaud, au self.* » Un peu moins d'une dizaine de repas est ainsi délivrée sous cette forme chaque jour. ■ **Florence Nairat**

