

LA CALAMITEUSE GESTION DE LA CANTINE DE RADIO FRANCE



© REA (Marc Bertrand)

Tous droits réservés

Exclusif. Effectifs pléthoriques, repas à prix cadeau, achats trop coûteux, yaourts à 17 degrés, management inexistant...

l'administration du restaurant d'entreprise de la maison ronde par les syndicats est étrillée par un audit externe.

On pensait que la Cour des Comptes avait déniché tous les gaspillages de Radio France dans son [rapport d'avril dernier](#). Voilà qu'un nouvel audit vient enrichir le réquisitoire. Commandée par la directrice générale déléguée Catherine Sueur - en instance de départ - l'étude réalisée au printemps par le cabinet Diapason Expertise et que Capital s'est procurée dresse un état des lieux très sévère sur la cantine du groupe audiovisuel. Géré en interne par le comité d'entreprise, à majorité CGT-FO-SNJ, elle est subventionnée à hauteur de 2,5 millions d'euros par Radio France chaque année. Voici les principaux extraits de l'audit.

> Des effectifs pléthoriques

Le restaurant de Radio France emploie 47,5 équivalents temps complet, soit un ratio de un poste pour 25 repas servis, bien plus élevé que dans les autres cantines de sociétés où l'on sert en moyenne 52 repas par employé. En soirée, note l'audit, il y a parfois un poste pour seulement 5 consommateurs. Le service caisse, composé de cinq hôtesse, est en sureffectif notable. "La particularité de ce service est que les caissiers/caissières ne font que la caisse," souligne le rapport. "Même si elles/ils sont tous à temps complet, le travail effectif se résume à faire la caisse pendant les heures de service, puis de compter leurs caisses si elles sont justes. Soit environ 3 heures. (...) Dans bon nombre de restaurants, les caissières participent à la production des entrées et desserts le matin."

> Des repas à prix d'ami

Comme dans la plupart des cantines, les salariés de la Maison Ronde doivent montrer leur badge pour payer leur contribution au repas. Mais ici, il est visiblement facile de manger gratuitement. Les limiers de Diapason Expertise ont dénombré 6034 “passages non identifiés” en caisse durant le mois de mars 2015, soit 22% de la fréquentation totale. “La demande systématique du badge par les caissiers ou caissières aux consommateurs n’est pas acquise. Certains collaborateurs de Radio France ont même leur badge avec eux mais ne veulent pas le communiquer.” En moyenne, 30 personnes abuseraient du système à chaque service du midi... soit un manque à gagner de 48.750 euros par an.

Mise à jour : Sur ce point, le comité d'entreprise de Radio France nous a fait parvenir une précision : les convives ne présentant pas leur badge doivent normalement s'acquitter du prix du repas ainsi que d'un supplément de 6,50 euros. C'est uniquement ce supplément de 6,50 euros qui n'est parfois pas réclamé. Le manque à gagner annuel reste tout de même évalué à 48.750 euros pour la cantine.

Par ailleurs, les soirs et week-end, les auditeurs ont constaté que plus de la moitié des convives étaient des retraités de Radio France. Les statuts de la maison leur accordent certes ce droit, mais leur venue à ces horaires mobilise beaucoup de personnels.

> Un management déficient

“L’organisation des équipes relève plus du confort personnel que du service apporté à la clientèle” assène l’audit. Et de détailler :

“L’encadrement des personnels est plus ou moins laissé à l’abandon et les (mauvais) gestes réapparaissent au détriment des règles d’hygiène en la matière. Nous avons pour réponses : « Oui, mais je lui ai déjà dit,... », « Je n’arrête pas de lui dire,... », sans pour autant que cela déclenche une action ou un nouveau rappel à l’ordre. Le principe de ne pas avoir de responsable pendant le service n’arrange

pas les choses. Le responsable clame « Je ne vais pas les embêter pendant le service » Surprenant ! Le week-end ou le soir, par exemple, les collaborateurs récupèrent des chaises dans la salle à manger et les mettent dans la distribution pour s'asseoir afin de ne pas être trop fatigué”

> Une hygiène précaire

L'audit alerte la direction de Radio France d'un manquement aux règles d'hygiène “qui peut être préjudiciable pour la sécurité sanitaire et la santé des consommateurs.” Dans le détail, les experts ont relevé des normes de températures non respectées, des produits non correctement identifiés, un nettoyage plus que douteux et une traçabilité plus qu'incertaine. La température des yaourts - 17 degrés au lieu de 2 à 4 degrés recommandés - est qualifiée de “dangereuse”. Le local des déchets, bien qu'équipé d'un système de réfrigération, est à température ambiante, “ce qui favorise les proliférations bactériennes et les odeurs.”

> Des achats non maîtrisés

Selon le rapport, Radio France a mis en place un système d'achats empirique, sans notion de cahier des charges et “sans notion de prix en amont”. Du coup, d'après l'audit, le poulet coûte par exemple 3,70 euros à Radio France contre 2,95 euros aux autres restaurants collectifs. La maison ronde dépense 4,25 euros pour le travers de porc contre 2,65 euros en moyenne. Le cabinet estime au final que la cantine pourrait économiser 200.000 euros par an sur ses tarifs d'achats.

> Et demain ?

En conclusion de son audit, Diapason Expertise estime possible de supprimer 10 postes, ce qui ferait économiser 439.000 euros par an.

Une meilleure gestion des caisses ou des achats pourrait aussi générer 813.000 euros de gains.

Interrogé par Capital, le secrétaire du comité d'entreprise Jean-Marc Lescot estime que l'audit est basé "plus sur des commentaires que sur des faits réels". Si l'élu CGT admet que "plusieurs éléments pourraient être améliorés", il douche aussitôt tout espoir d'économies budgétaires pour la direction. "Le groupe est tenu d'attribuer au comité d'entreprise un certain pourcentage de la masse salariale. Donc ce qu'il ne verserait plus au restaurant, il devrait le verser aux autres activités du C.E."

Gilles Tanguy