



Questions DP

24 juillet 2017

Bonjour à toutes et tous, la CGT espère que vous avez passé de bonnes vacances (*voir note des chefs d'équipe à l'attention des salariés qui reviennent de vacances*)

Message : questions de DP CGT :

Ménage :

- Les salariées du ménage demandent l'installation de climatisations dans le couloir qui mène au service cartons et dans les vestiaires. L'été la chaleur y est trop élevée, et il faut prévoir également le chauffage pour l'hiver car le sol gèle lorsqu'elles lavent par terre ce qui crée des situations à risque pour les salariés soit de malaise l'été, soit de glissades l'hiver. (*voir note des chefs d'équipe à l'attention des salariés qui reviennent de vacances*)
- Les sacs des poubelles transparents doivent être changés dans les réfectoires et remplacés par des sacs noirs afin que les salariés ne mangent pas au côté de déchets répugnants visibles qui coupent l'appétit. Si un salarié ne mange pas suffisamment il risque de prendre un malaise (*voir note des chefs d'équipe à l'attention des salariés qui reviennent de vacances*)

Cello poulet :

- Il y a beaucoup de blocages de "foies sous vides" à la jointure des 2 tapis. Les salariés demandent que le problème soit réglé rapidement. La multiplicité des interventions multiplie les risques d'accidents de travail. De plus, pour toutes manipulations, port de charge, il faut adapter le poste de travail et adapter la bonne gestuelle. (*voir note des chefs d'équipe à l'attention des salariés qui reviennent de vacances*)
- Les salariés demandent à faire ralentir les chaînes en direct A & B cello poulet car ces 2 lignes vont extrêmement vite et les salariés n'arrivent plus à suivre ces cadences infernales. D'ailleurs le directeur a dit lui-même lors de la réunion du CHSCT du mois de juin : "effectivement ils étaient dans un autre monde. Entre la vision que l'on avait du travail et sa réalité, c'était 2 mondes."
- Les salariés demandent à revenir à l'ancienne méthode pour prendre les foies dans les bacs avec des pots en plastique et des pelles car les pots en fer sont beaucoup trop lourds. Ce qui risque d'engendrer des maladies professionnelles aux salariés. (*voir note des chefs d'équipe à l'attention des salariés qui reviennent de vacances*)

Abattoir :

- Le service tourne avec beaucoup de salariés saisonniers, en manque de formation, de pratique et d'expérience et du coup, ne peuvent pas travailler au même rythme que les salariés plus anciens. Les cadences pour les saisonniers doivent être ralenties. (*voir note des chefs d'équipe à l'attention des salariés qui reviennent de vacances*)

Vestiaires quai vif :

- Les douches viennent d'être refaites et les mitigeurs ont été supprimés, les salariés ne peuvent plus changer la température de l'eau. Il y a risque de brûlures, risque de chute dû à des mouvements brusques si l'eau est trop froide ou trop chaude, etc... *(voir note des chefs d'équipe à l'attention des salariés qui reviennent de vacances)*
- Les fumeurs demandent un abri identique à celui des autres services, c'est-à-dire fermé sur 3 côtés pour les abriter du mauvais temps.
- Les salariés qui enlèvent les "bacs d'étouffés" quai vif, doivent tirer très fort sur les transpalettes car il y a un dénivelé sur le sol suite à la création du vestiaire *(un groupe de travail avait été mis en place pour les travaux du quai vif et a créé un problème pour les salariés qui travaillent avec un transpalette)*. Dans l'immédiat, les salariés demandent un transpalette électrique, sur le plus long terme, la direction doit étudier le problème pour supprimer ce risque d'accident ou de maladie professionnelle. *(voir note des chefs d'équipe à l'attention des salariés qui reviennent de vacances)*
- Affichage :
 - o Les salariés du quai vif demandent :
 - La mise à jour de l'affichage des PVs de CHSCT, les derniers datant de 2015.
 - L'information quand il y a des "promos du personnel" très rarement fait
 - Les informations du CE (permanences et autres...) très rarement fait
 - o Ils se demandent s'ils ont droit aux mêmes informations que les autres salariés.

Découpe poulet :

- "Vis ma vie"

Suite aux multiples tracts, pétitions, actions menées par la CGT et soutenues par le personnel, la direction a mis en place le "vis ma vie" pour que les dirigeants de l'établissement vivent la réalité du travail des salariés...

Les salariés veulent vous demander : "Maintenant que vous avez vu les difficultés du travail que rencontrent chaque jour les salariés sur les chaînes de travail, pensez-vous améliorer ce que vous avez-vous-même vécu, et ce que vivent au quotidien les salariés ?" *(voir note des chefs d'équipe à l'attention des salariés qui reviennent de vacances)*
- Balances :

Les salariés demandent à avoir des balances adaptées aux produits qu'ils doivent peser. Trouvez-vous normal que les poulets d'une nouvelle gamme de poulets lourds soient mis sur chaînes alors que la direction n'a pas adapté les postes de travail ? *(voir note des chefs d'équipe à l'attention des salariés qui reviennent de vacances)*
- Les barquettes bleues arrivent sans le buvard blanc, ce qui oblige les salariés à effectuer cette nouvelle tâche de travail, sans que les cadences n'aient été réduites. La direction est encore en train de faire le contraire de ce qu'elle dit et écrit partout, c'est-à-dire augmenter la charge de travail et créer des situations à risques. La CGT vous signale donc une nouvelle situation à risque conformément à la note *(voir note des chefs d'équipe à l'attention des salariés qui reviennent de vacances)*

Les salariés demandent que les buvards soient mis sur les parquettes comme avant.
- Les salariés demandent à être tous traités de manière identiques et bénéficier des mêmes droits pour tous. Les salariés demandent à pouvoir aller manger un morceau, y compris

en dehors des pauses, lorsqu'ils se sentent mal afin d'éviter un malaise, et ceci y compris pour les plus anciens. *(voir note des chefs d'équipe à l'attention des salariés qui reviennent de vacances)*

- Les salariés demandent à ce que la grille de salaire et le coefficient de chaque poste soient respectés. A ce jour, plusieurs salariés effectuant les mêmes postes n'ont pas les mêmes coefficients.
- Les salariés demandent une autre méthode de ramassage des ailes de poulet tombées dans les tiroirs, à ce jour ils sont obligés de travailler à même le sol pour les ramasser. Comme cela existe à d'autres endroits par exemple, afin d'éviter les mauvaises postures de travail qui risquent d'engendrer des maladies professionnelles. *(voir note des chefs d'équipe à l'attention des salariés qui reviennent de vacances)*

Sécurité :

- Exemple : vendredi 7 juillet 2017 vers 11h50, les salariés du service abattoir quai vif ont dû passer entre camions, pelleteuse, et grillage dans un passage d'environ 40 à 50 cm. Cette situation viendrait du fait que les nouveaux vestiaires n'étaient pas terminés avant que les travaux ne commencent.

Il nous semblait que la sécurité était importante pour la direction de LDC Bourgogne envers ses salariés (mais où sont les valeurs du groupe !?) et que dire et penser de la note des chefs d'équipe à l'attention des salariés qui reviennent de vacances quant à la sécurité générale de notre établissement ???

Le CHSCT a-t-il été informé des travaux ?

Le CHSCT a-t-il été informé que les salariés devaient passer au milieu des travaux avec un simple gilet jaune ?

Le fait que tous les travaux soient faits en même temps était-il prévu ?

Le CHSCT a-t-il donné un avis ?

Egalité entre les Femmes et les Hommes :

- Comment se fait-il que l'on voit uniquement des hommes au quai, à l'accrochage (pendage) au coffre ?
- Comment se fait-il que l'on ne voit uniquement des femmes à la mise en barquette, au poids fixe, au parage, principalement là où il y a le rendement ?

Questions diverses :

- Les équipements individuels d'hygiène, de sécurité alimentaire et pour le froid sont insuffisants en période estivale. Ce qui fait que des salariés travaillent mal équipés avec des vêtements ou chaussures dont les tailles et pointures ne correspondent pas. Ce qui engendre mal être au travail et risques d'accidents. *(voir note des chefs d'équipe à l'attention des salariés qui reviennent de vacances)*
- Puisque la direction demande aux salariés de manger avant de venir travailler et de s'habiller chaudement, la CGT demande la prise en charge du repas avant le travail et la fourniture de vêtements chauds adaptés à chaque personne et situation de travail. *(voir note des chefs d'équipe à l'attention des salariés qui reviennent de vacances)*

La CGT remercie la personne qui lui a remis par courrier la note des chefs d'équipe à l'attention des salariés qui reviennent de vacances en lui demandant d'en faire bonne utilisation. Nous espérons avoir répondu à ses attentes.