



Points à l'Ordre du Jour & Questions CGT au CSE LDC Bourgogne de janvier 2021

Points à mettre à l'Ordre du Jour de la prochaine réunion de CSE :

- Retour de la réunion de CSSCT de janvier
- Date de la prochaine réunion de la CSSCT
- Point sur le projet de restructuration
 - Coût du projet prévu initialement ? Coût du projet Final ?
 - Liste des travaux prévus qui n'ont pas été réalisés ? reste à réaliser ?
 - Tonnages Poulets annoncés à l'annonce du projet ? Tonnages qui seront finalement réalisés à la fin du projet ?
 - Transfert entre sites : Quel tonnage est transféré sur quels sites du fait du projet ?
- Plateforme créée vers Mâcon il y a environ 1an : Quel est son rôle ? quel impact pour LDC Bourgogne ?
- Pouvez-vous nous donner un organigramme complet de l'établissement ?
- Le Brexit aura-t-il des impacts pour notre site ?
- Pouvez-vous nous faire un point sur la grippe aviaire ?
- Fournir un exemplaire du Règlement Intérieur de LDC Bourgogne applicable à chaque élu du CSE
- Postes à pourvoir : 2 postes ont été pourvus par des salariés extérieurs à l'entreprise sans que les postes à pourvoir n'aient été affichés en interne. Nous vous demandons de respecter les accords, et donc d'afficher systématiquement tout poste à pourvoir en interne.

Revendications des salariés :

Lavage de nuit :

- Les laveurs de nuit demandent à ce que les heures de nuit soient revalorisées à 25 % au lieu de 20 %. Il y a trop longtemps qu'il n'y a pas eu d'augmentation ?

Maintenance nuit :

- Les cartons de commandes ne passent pas dans la petite fenêtre, ce qui oblige les salariés à passer dans le tourniquet avec les cartons. Pouvez-vous trouver une solution pour remédier au problème ?

Lavage bacs poulets :

- Il y a beaucoup de problèmes d'ordres et de contrordres parce que plusieurs chefs qui ne disent pas la même chose. Ne pouvez-vous pas organiser le travail de sorte qu'il n'y ait qu'un responsable par jour qui leur dise quoi faire ?

Quai Vif :

- Réfectoire / salle de pause : Il manque des tables et des chaises. Lorsque les salariés arrivent en pause, certains ne peuvent pas s'asseoir et doivent rester debout. Une pause est faite pour se reposer, ce qui n'est pas le cas actuellement. Pouvez-vous rajouter des tables et des chaises ?
- Bien-être animal & bien-être humain : Il y a un problème de mauvaises conditions d'hygiène dans des élevages, ce qui crée de l'infection dans les pattes des poulets. De fait les pattes sont trop grosses pour être accrochées et font souffrir les poulets, et obligent les salariés à forcer pour les accrocher, ce qui crée des mauvaises conditions de travail qui abiment les salariés et vont générer des maladies, des maladies professionnelles, voir des accidents s'ils se font mal avec le crochet. Allez-vous intervenir rapidement ?

Abattoir :

- A quoi sert la machine à saigner qui ne sert à rien ?
Cet investissement inutile décidé et validé par la direction va-t-il amputer le montant de notre intéressement ?
- La nouvelle chaîne installée est trop basse, lorsque les salariés emmènent les containers de pattes, ils sont obligés de se baisser pour passer sous les poulets. Avant ça allait beaucoup mieux. Pouvez-vous trouver une solution rapidement ?
- Depuis la mise en route de la nouvelle chaîne, les salariés sont beaucoup plus exposés aux éclaboussures et sont plus sales. Pouvez-vous leur accorder un quart d'heure de douche payé comme les autres salariés de l'abattoir ?
- Petit lavabo côté lavage bacs sortie toilettes Femmes, les salariées demandent à avoir de l'eau chaude car l'eau est glacée et brûle les mains. Pouvez-vous le faire rapidement ?
- Badgeuses côté lavage bacs : dysfonctionnement fréquent. Il est indiqué "OK" et pourtant le matin les salariés sont en "sortie" au lieu "d'entrée". Pouvez-vous faire le nécessaire rapidement pour remédier au problème ?
- Depuis le démarrage de la nouvelle chaîne de Pal Box qui sont à nettoyer au Karcher, et l'augmentation du nombre de bacs également, il y a une surcharge de travail. Les salariés demandent que le service soit renforcé de 4 personnes ?
- Les responsables ont beaucoup de mal à identifier "qui" a tiré sur la ligne de vie et à "quel endroit" cela a été fait, du coup il se crée une espèce de panique à chaque fois. Ne pouvez-vous pas mettre un système de type gyrophare ou un drapeau ?
- Il y a un problème avec la Maestro, trop souvent les poulets ne sont pas vidés et les salariés doivent faire le travail de la machine. Allez-vous prendre au sérieux le problème ? Car les salariés n'ont pas envie de s'abîmer les mains et les bras à faire une tâche qu'ils n'ont pas à faire.
- Il y a un problème de pression d'eau au niveau des douches Hommes et Femmes. Pouvez-vous identifier rapidement le problème et le résoudre ?
- Il n'y avait pas de chauffeur pour déplacer les camions la semaine du 30 décembre parce que le salarié était malade. Notre entreprise ne peut-elle pas faire passer le permis Camion à plusieurs salariés afin de pallier à toutes absences ? Et en dernier recours faire appel à une entreprise de travail temporaire ?
- Problème hygiène alimentaire : les salariés ont des sécateurs usés et rouillés. Allez-vous en racheter des neufs ?

Ressuyage :

- Avez-vous trouvé la solution pour réduire le temps de ressuyage afin de ne plus commencer à 3h du matin ?
- Y a-t-il un impact sur l'hygiène alimentaire quand le nettoyage n'est pas fait le week-end ?
 - o Si oui quel est-il ?
 - o Si non sur quelles études & quelles analyses vous appuyez-vous ?

Découpe poulets :

- Respect des restrictions et Mi-temps thérapeutiques : une salariée est en mi-temps thérapeutique et a dû travailler 15 minutes de plus le 30 décembre parce que son chef ne veut pas tenir compte de son mi-temps thérapeutique. Au final, cette salariée est en train de reprendre mal à la main. Pouvez-vous rappeler aux chefs et responsables que les restrictions et horaires adaptés doivent être respectés ?
- Problèmes de rotation sur les postes de travail : il existe une règle qui consiste à reprendre le matin là où le salarié a terminé la veille. Mais, certains salariés se précipitent pour aller prendre les meilleurs postes et la rotation n'est plus faite correctement. Pouvez-vous rappeler à l'encadrement les règles et les faire respecter ?
- Problème de traçabilité : Des morceaux de poulets tombent dans des palbox, et sont remis en barquettes. Comment faites-vous pour respecter la traçabilité ?
- Les salariés demandent une pelle pour les palbox afin de ne pas se servir de celle qui leur permet de ramasser la viande par terre.
- Pouvez-vous remettre les gants en plastique élastique ? (les salariés se plaignent des gants actuels moins confortables et moins solides)

Tapis Cello-poulets côté GMS :

- Le nouvel éjecteur ne fonctionne pas correctement et crée beaucoup de problèmes, de mauvaises conditions de travail et de presque accidents. Les salariés pensent qu'il faudrait supprimer l'éjecteur et mettre un virage à la place. Qu'en pensez-vous ?

Bureaux :

- Est-ce que le service ADV va déménager ? si oui : Quand et où ?
- Lors des réunions de point de l'encadrement, les salariés sortent téléphoner dans les couloirs et dérangent le personnel qui travaille dans les bureaux portes ouvertes (COVID). Pouvez-vous trouver une solution ?
- Sur quels critères peut-on appeler l'astreinte ?

Divers :

- Demande récurrente : on demande que les salles de pause / réfectoires soient correctement chauffées. Le 4 janvier il faisait 16 ° le midi pour prendre le repas. Pouvez-vous suivre ce problème régulièrement pour tous les locaux de repos et de repas ?
- Quand il y a des promos et que les salariés doivent récupérer leur commande après 21h, le local est fermé, et ils doivent appeler la maintenance pour ouvrir le local. Pouvez-vous laisser le local ouvert plus longtemps afin que les salariés puissent récupérer leurs commandes après le travail ?
- Les salariés souhaiteraient retrouver les "bréchets de poulet" et les "foies de lapin" sur les bons de commande car les restaurants ne sont pas ouverts. Pouvez-vous les rajouter sur les bons de commande ?
- Médailles du Travail : Les salariés qui n'ont jamais demandé leur médaille peuvent-ils demander 2 médailles en même temps ? Si non peuvent-ils avoir le chèque pour la médaille la plus importante ?
- Bons de délégation : Pour rappel le bon de délégation n'est pas une "demande" d'autorisation d'absence, mais une "information" au supérieur hiérarchique du départ en délégation de l' élu. Certains chefs et responsables refusent de prendre et rendre signé le bon de délégation, ce qui n'est pas conforme à l'usage en vigueur dans notre établissement. Pouvez-vous rappeler les consignes à l'ensemble des chefs et responsables ? (*à savoir signer le bon et en remettre une copie à l' élu immédiatement*)
- Il y a un problème d'odeurs aux toilettes femmes, 2 personnes se plaignent quand les salariées vont aux toilettes. Pouvez-vous trouver une solution pour éviter les désagréments de ces 2 personnes et les réflexions désobligeantes ?
- Prévoyez-vous des bornes électriques sur le Parking pour recharger les voitures ?