



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

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

- Rédaction des PVs de CSE par un professionnel ?
- Droit d'alerte COVID :
 - Détail et échéances précises de la mise en œuvre pour chacun des 28 points identifiés (pour les points non mis en œuvre)
- Point sur le projet de restructuration
 - Coût du projet prévu initialement ?
 - Détails des investissements réalisés ?
 - Détails des investissements non réalisés ?
 - Pourquoi n'ont-ils pas été réalisés ?
 - Certains seront ils finalement faits ? (*Exemple du quai vif*)
 - "Quand" et "dans quelles conditions" ? (À l'arrêt / en fonctionnement ?)
 - 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 ?
- Pouvez-vous nous donner un organigramme complet de l'établissement ? (*S'il n'est pas terminé, donnez-nous l'ancien en attendant*)
- 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. Contrairement à votre réponse, tous les "postes à pourvoir" ne sont pas affichés ! À l'exemple du poste de femme de ménage et de télévendeuse. Vous engagez vous à tous les afficher maintenant ?

Revendications des salariés :

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 ?
Les questions vous sont communiquées 15 jours avant la réunion de CSE, comment pouvez-vous oser répondre que vous n'avez pas suffisamment de précisions ?

Quai Vif :

- Vous avez refusé les T-shirts au profit des surblouses. Mais depuis des mois ils n'ont plus de surblouses. Ils font quoi maintenant ?
- 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 ?
Quel est le résultat de votre analyse qui était en cours en janvier ?

Vestiaires :

- Il y a eu des cas de vol dans les vestiaires hommes, vu que les anciens placards ne se ferment plus bien. Vous attendez quoi pour les changer par des placards bleus ?
- Les cadenas fournis par la direction ont les mêmes clefs. De ce fait, les salariés peuvent ouvrir les placards de leurs collègues. Nous vous demandons de changer les cadenas très rapidement et de nous annoncer lors de la réunion que vous avez réglé ce point très important aux yeux des salariés puisqu'il protège leurs effets personnels durant leur poste de travail.

Abattoir :

- 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 ?
Vos réponses doivent être précises et motivées. Répondre "Idem CFDT" n'est pas une réponse, merci de répondre aux questions posées !
- 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 ?
Vous avez regardé la cause en janvier. Qu'en est-il en mars, pouvons-nous avoir la cause ?
- Suite au manque de chauffeur pour déplacer les camions la semaine du 30 décembre parce que le salarié était malade, vous prévoyez de former "un" autre chauffeur.
Ne pensez-vous pas qu'un seul chauffeur supplémentaire formé ne soit pas insuffisant ?
- Problème hygiène alimentaire : les salariés doivent travailler avec des sécateurs usés et rouillés et vous répondez qu'ils n'ont qu'à en demander un autre.
A votre avis, si on pose la question en CSE, ne pensez-vous pas que c'est parce que justement ils ne peuvent pas en avoir un autre ?

Ressuyage :

- Pouvez-vous nous donner le résultat de l'enquête bactériologique pour mesurer les impacts quand le nettoyage n'est pas fait toutes les semaines ?
- Le fait de ne pas nettoyer une fois par semaine (*comme c'est préconisé par le constructeur*) ne transgresse-t-il pas les normes IFS ?

Découpe poulets :

- Est-il possible de rajouter un transpalette électrique supplémentaire ?
- Pouvez-vous mettre un transpalette qui affiche le poids pour les PalBox à grignotte ? (*Comme à l'environnement et ou aux Produits élaborés*)
- 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 ?
Il ne revient pas à chaque salariée d'aller se plaindre au service RH, c'est à la direction de rappeler les règles applicables à tout l'encadrement ! Allez-vous le faire ?
- Problèmes de rotation sur les postes de travail : La remise en route, en cours en janvier, est-elle terminée en mars ?
- Problème de traçabilité : Des morceaux de poulets tombent dans des palbox, et sont remis en barquettes. Comment faites-vous pour respecter la traçabilité ?
Depuis janvier, vous avez eu suffisamment de temps pour obtenir les précisions nécessaires à apporter une réponse ?
Peu importe le jour ou l'heure ou cela se produit, la traçabilité est permanente.
- Pouvez-vous remettre les points info ?

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 ?
Depuis janvier, avez-vous eu suffisamment de temps pour obtenir les précisions nécessaires pour nous apporter une réponse ?

Cello-poulets :

- Pouvez-vous remettre la lumière d'alerte de panne qu'il y avait avant sur les machines cello ?

Bureaux :

- Sur quels critères peut-on appeler l'astreinte ?
- S'il y avait des débats sur les questions en séance de CSE, on ne perdrait pas autant de temps à préciser les questions ! Nous parlons de l'astreinte informatique

GMS :

- Problèmes de manipulation sur des produits lourds. Les cartons arrivant de la Cello ne sont pas adaptés, soit trop petits et il faut remettre dans des grands, ou soit reçu des grands cartons et il faut remettre dans des petits. Aggravation des conditions de travail par de nombreuses manipulations inutiles et pour des charges lourdes, risquant des TMS et autres maladies. Y a-t-il un groupe de travail cello / GMS en place ? Si non, le CSE doit missionner la CSSCT sans délai.
- Avez-vous pris contact avec le fournisseur d'étiquettes (celles à décoller) pour qu'il y ait un coin non collé pour une meilleure prise ? Vous deviez le voir en décembre.

Divers :

- Pourquoi les salariés qui demandent une formation, pour aller d'un poste à un autre, n'ont jamais de réponse ?
- 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 ?
Contrairement à votre réponse, il ne suffit pas de remonter immédiatement au service maintenance pour intervention, à l'exemple de la salle de pause de la GMS (*pas de chauffage*) où cela a été demandé 3 jours consécutifs.
- Les salariés souhaiteraient avoir "un prix avantageux LDC" sur les "bréchets de poulet" et les "foies de lapin" s'ils vont se servir à la boutique Mairet. Pouvez-vous le faire ?
- 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 ?
Depuis janvier, vous avez eu suffisamment de temps pour obtenir les précisions nécessaires et nous apporter une réponse ?