



# Retrouvez (en bleu) les réponses de la Direction aux Questions CGT du CSE LDC Bourgogne de Mars 2021

La direction ne voulait pas répondre à ces questions pour un soi-disant “non-respect “ d’avoir donné les questions dans les temps. Pourtant elles ont bien été données 15 jours avant comme prévu, à savoir le temps que la direction puisse préparer les réponses !

*Comme nos questions les gênent, il essaient de ne pas les prendre en compte.*

*Vous pourrez noter le manque de réponses, les réponses floues, les réponses non motivées, ou reportées par manque d'informations alors que la direction a 15 jours pour s'y préparer !?*

- 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)

La direction a refusé de répondre aux points, elle a juste précisé que le chapiteau a été commandé.

Point sur le projet de restructuration

- Coût du projet prévu initialement ?

27 millions d'euros

- Détails des investissements réalisés ?

Valeur : 17 millions d'euros

- 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 ?)

La direction ne comprend pas les questions !?

- Tonnages Poulets annoncés à l'annonce du projet ? Tonnages qui seront finalement réalisés à la fin du projet ?

La prévision est de 550 000 poulets.

- Transfert entre sites : Quel tonnage est transféré sur quels sites du fait du projet ?

Le directeur n'ayant pas ces éléments en tête, la question sera reposée le mois prochain.

- Plateforme créée vers Mâcon il y a environ 1 an : Quel est son rôle ?

Son rôle est de massifier les volumes pour baisser le coût logistique. Cette plateforme n'a aucun impact sur les chauffeurs.

- Pouvez-vous nous donner un organigramme complet de l'établissement ? (*S'il n'est pas terminé, donnez-nous l'ancien en attendant*)

La direction nous transmettra l'organigramme fin avril.

- 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 ?

La direction avoue ses torts concernant cette question en stipulant qu'elle a bien fait l'erreur de ne pas afficher ces 2 postes et a affirmé qu'à ce jour elle s'engageait à le faire.

## 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 ?

La direction, d'après ses dires a fait le nécessaire : Le directeur ayant questionné les encadrants, estime qu'il n'y a pas de problème et qu'à ce jour le secteur est mieux organisé. **La Direction traiterait quasiment les salariés de menteurs quand ils dénoncent les faits.**

#### **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 ?

La direction fait le nécessaire pour en remettre. A priori il s'agit d'une rupture fournisseur et dès qu'on aura la disponibilité, les surblouses seront remises en service.

- 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 ?

La direction ne souhaite pas intervenir rapidement ! **Tant pis pour la souffrance des salariés et du bien-être animal ?!**

- Quel est le résultat de votre analyse qui était en cours en janvier ?

La grille de qualité étant mise en place, cela prendra plusieurs mois.

#### **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 ?

La direction n'a pas prévu d'investissement pour les changer par des placards bleus. Ils ont un peu de stock pour permettre d'en changer quelques-uns. Il s'agit d'un investissement qui ne changera pas la malveillance a rajouté le Directeur.

- 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.

La direction n'a pas prévu de les changer. Leur solution est de retourner voir les lingères pour avoir un autre cadenas. **Mais nous avons répondu que le problème resterait le même ! Le Code du Travail stipule que le placard est personnel et ne peut ni ne doit être ouvert par l'employeur, le cadenas personnel peut-être une solution pour protéger ses objets de valeurs (papiers, moyens de paiement, smartphones...)**

#### **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 ne s'agit pas d'un dysfonctionnement mais juste un problème de serveur qui doit se reconnecter. La RH a assuré que lorsque "pointage ok" apparaît, alors l'horaire a bien été pris en compte.

- 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 ?

Problème résolu : changement des filtres avec préventif tous les mois

- 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 ?

Il y a actuellement 2 titulaires, 1 remplaçant formé ainsi qu'un chef d'équipe qui a son permis

- 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 ?

Les salariés doivent se rapprocher de leur responsable car s'il faut changer de sécateur il n'y a pas de frein, il y en a de disponible. La direction va étudier le problème et voir pour investir dans d'éventuels sécateurs en inox.

#### **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 système de nettoyage devrait être opérationnel cette semaine. La direction ne peut pas nous donner de résultat à l'enquête. **C'est du mépris pour les représentants du personnel et constitue une entrave, les élus devant obtenir les documents qu'ils demandent dans le cadre de la seule instance Officielle représentative du Personnel restant actuellement (Le CSE remplace le CE, les DP & le CHSCT).**

- 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 ?

L'analyse de risque effectuée n'a pas d'impact sur l'IFS. Il y a plus un problème sur le domaine bactériologique plutôt que sur l'IFS.

#### **Découpe poulets :**

- Est-il possible de rajouter un transpalette électrique supplémentaire ?

Non, ce n'est pas prévu et la direction rajoute qu'il y a des ponts de pesées déjà disponible.

- Pouvez-vous mettre un transpalette qui affiche le poids pour les PalBox à grignotte ? (*Comme à l'environnement et ou aux Produits élaborés*)

Non, ce n'est pas prévu. La direction dit que l'on peut réduire le nombre de manipulation et que c'est dangereux sur les zones où il y a du personnel. **Nous leur précisons quand même que c'est physique !**

- 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 ?

D'après le directeur, les encadrants ont conscience de ces restrictions. Le problème est résolu.

- Problèmes de rotation sur les postes de travail : La remise en route, en cours en janvier, est-elle terminée en mars ?

La direction affirme faire des roulements toutes les 30 minutes or, certains salariés restent encore 2h au même poste ! De ce fait elle rétorque que l'organisation n'est en effet pas à 100% aboutie mais que c'est mieux qu'au mois de janvier...

- 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.

Tous les palbox sont identifiés avec un numéro dessus, il s'agit d'un problème ponctuel et qu'aujourd'hui il y a un suivi effectué par la qualité.

- Pouvez-vous remettre les points info ?

Oui, c'est prévu.

#### **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 ?

Le virage n'est pas possible à mettre en place. Le technicien est intervenu. La direction dit que c'est mieux, que ça s'améliore même si c'est une zone problématique.

### **Cello-poulets :**

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

Il y a actuellement 5 machines sur 7 équipées. Les 2 autres lumières sont prévues pour la semaine 15.

### **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

Voici l'astreinte selon la direction : lorsqu'il y a un incident entre 19h et 7h ; lorsqu'il y a un incident reproductible ; s'il n'y a pas de solution de secours ; si l'incident ne peut pas attendre.

Nous avons bien sensibilisé la direction en expliquant que certains problèmes paraissent anodins pour les uns mais importants pour les autres...

### **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.

Il s'agit d'un vaste sujet pour la direction car il y a des "PCB" (nombre de pièces par colis) différents en fonction de chaque client, et de ce fait, il y a un groupe de travail sur ce problème. Nous demandons à ce que ce soit très rapide. Réponse de la direction : "non, le groupe de travail ne se fera pas rapidement" !

- 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.

Soi-disant des essais ont été faits depuis le début de semaine, or, nous n'avons rien vu qui aille dans ce sens...

La direction affirme que les essais sont en cours

### **Divers :**

- Pourquoi les salariés qui demandent une formation, pour aller d'un poste à un autre, n'ont jamais de réponse ?

Il faut voir avec le responsable et si la demande a déjà été faite, il faut voir directement avec le service RH.

La CGT a répondu que le responsable était déjà au courant puisque la demande est faite lors de l'entretien professionnel, et de surcroît, le service RH a connaissance de ces documents.

- 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.

Avec la période COVID, il fallait aérer un maximum. A ce jour, le problème est résolu. La CGT a répondu que le problème ne venait pas de l'aération, mais de l'air froid qui sortait à la place de l'air chaud (Problème de chauffage)

- 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 ?

Non, il n'y aura pas de tarif particulier. La direction ajoute qu'elle ne les remettra pas sur des bons de commandes car "ils ne sont pas une épicerie !"

- 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 ?

Pas de changement concernant ce sujet pour éviter les mauvaises odeurs.