

Commission Restauration juillet 2026

Depuis, le début de l'année, 279 couverts en moyenne, en progression continue, la tranche visée (selon le contrat) est atteinte. 2,8 articles sont consommés lors du repas (denrées et boissons). Le détail des ventes par familles de produit est le suivant :



47 % des plateaux passent par la caisse rapide (Memoscan).

La dernière enquête de satisfaction a montré que 83% étaient satisfaits des prestations du restaurant.

Les audits internes de qualité du restaurant indiquent un score de 91%.

Les prélèvements d'hygiène ont une note très satisfaisante de 19,6 sur 20.

Les approvisionnements 2025 représentent : 4 522 kg de produits locaux, 2 380 kg de produits Bio et 16 258kg de produits de qualité durable. L'objectif de 50% durables et 20 bio est atteint.

Les élus CFE-CGC constatent que le prestataire fait preuve d'une grande réactivité pour s'améliorer et rappelle aux salariés que l'application Time Chef leur permet de recharger leur compte, découvrir le menu et donner leur avis.

Les élus CFE-CGC ont voté les 2 subventions de 4€ de la Direction et du CSE pour le repas de Noël qui se tiendra le 6 décembre 2026.

13^{ème} commission de suivi du PSE Var Ouest et RCC

Sur les 47 collaborateurs qui ont adhéré au congé de reclassement, 4 ont confirmé leur CDI, 9 sont en période d'essai, 3 vont débiter leur CDI. Parmi les collaborateurs restants, 12 sont en recherche d'emploi, 16 en formation de reconversion et 5 en création d'entreprise.

Des précisions ont été données sur le calcul de l'allocation de reclassement et le régime fiscal et social de celle-ci. La mise à jour du paramétrage du logiciel de paie, effectué en juillet 2026, a provoqué des régularisations sur les salaires nets à payer.

Sur les 21 collaborateurs seniors, 1 a changé de poste, 8 demandes de RCC ont été validées, 1 RCC est à venir, les autres sont en réflexion pour leur avenir.

La CFE-CFC participe activement au suivi des anciens Balnéolais afin que tous puissent trouver la meilleure solution pour leur avenir.

Présentation du Naval Innovation Hub (NIH)

Source de l'information : <https://gican.asso.fr/cat-actualites/naval-group-cree-le-naval-innovation-hub/>

Naval Group a livré des prototypes de «ruches» pour essais de drones au 1er Régiment d'Infanterie de Marine

Rester à la pointe de l'innovation est essentiel pour la compétitivité. La création du Naval Innovation Hub fin 2018 a permis de développer de nouveaux leviers de croissance en explorant les nouveaux marchés et les nouvelles méthodes d'organisation du travail. Il a ainsi pour mission de contribuer à imaginer et à matérialiser le futur du naval de défense en transformant rapidement les concepts et technologies à fort potentiel en solutions innovantes et concrètes à forte valeur ajoutée pour les clients, mais aussi pour la compétitivité de Naval Group.



Entièrement autonome dans la conduite de ses projets et empreint d'une culture entrepreneuriale, le Naval Innovation Hub rassemble une équipe pluridisciplinaire de personnalités venues d'horizons variés. C'est une opportunité pour attirer des intelligences atypiques. Ils accompagnent les idées à toutes les étapes de leur élaboration : formulation du projet, analyse de la désirabilité client, étude de la viabilité du business-model... Le processus aboutit à un aiguillage vers les entités d'innovation de l'écosystème Naval Group.

La CFE-CFC vous encourage à découvrir cette entité méconnue chez Naval Group, mais reconnue par les armées et les administrations françaises.

Réconcilions performance et bien-être au travail

CFE-CGC Naval Group Région Parisienne, notre ADN, vous défendre

Appelez-nous au 06 81 42 97 91

Venez nous rencontrer à Finlay R066

Ecrivez-nous : syndicat_cfecgc.regionparisienne@naval-group.com

Retrouvez-nous sur

Intrane, internet, LinkedIn

et Youtube

J'adhère

