

Bilan des négociations salariales 2007 – 2^e partie

Adaptations des salaires au 1^{er} janvier 2007 au sein du groupe Migros

Une fois de plus, les négociations salariales annuelles entre Migros et ses partenaires sociaux et contractuels ont débouché sur une revalorisation substantielle des salaires. Au 1^{er} janvier 2007, le groupe Migros mettra à disposition une somme oscillant entre 2 et 2,5% de la masse salariale pour des adaptations. Cette décision s'inscrit dans une politique de relèvement des salaires réels suivie depuis des années. Les hausses nominales de 15,5% consenties à compter de 2001 correspondent à 9,3% en termes réels.

C'est à un haut niveau que Migros et ses partenaires sociaux et contractuels ont arrêté les adaptations de salaires applicables dès 2007. En six ans seulement, la masse salariale globale du groupe Migros a été relevée de 500 millions de francs. Avec l'accord qui vient d'être passé, la hausse des salaires réels atteindra l'an prochain jusqu'à 1,7%, et la masse salariale totale du groupe Migros franchira la barre des 4,6 milliards de francs. Les rémunérations seront adaptées individuellement selon les critères de la fonction et de la prestation. A noter qu'une augmentation dans ces proportions est propre à garantir le maintien du pouvoir d'achat de l'ensemble des collaborateurs ainsi que l'expérience l'a prouvé depuis de nombreuses années. Les éventuelles exceptions seront discutées avec les intéressés et dûment justifiées.

Les partenaires sociaux et contractuels ont pu se convaincre qu'au sein du groupe Migros, grâce aux instruments et méthodes de gestion de pointe utilisés, les collaborateurs sont protégés contre les risques de discrimination, que ce soit lors de leur engagement ou en matière de conditions de travail, de rémunération, de promotion et de développement personnel. Le salaire minimum à Migros a déjà été relevé au 1^{er} janvier 2006 jusqu'à Fr. 3500.– selon les régions. Compte tenu de la portée pratique insignifiante de cette mesure en raison de l'évolution des salaires effectifs des collaborateurs, les partenaires sont tombés d'accord sur le fait que la question du salaire minimum ne constituait pas un thème de discussion lors des négociations salariales de cette année.

Avec la nouvelle Convention collective nationale de travail de Migros, laquelle entrera également en vigueur au 1^{er} janvier 2007, des jalons importants ont été posés en matière de compatibilité entre travail et famille, d'égalité de traitement entre les divers modèles familiaux et modes de vie actuels, et d'extension de la protection d'assurance. A son tour, le relèvement des salaires pour 2007 contribuera de manière significative aussi à garantir encore et toujours des conditions de travail et de rémunération d'avant-garde prouvant le sens que Migros a de sa responsabilité sociale.

L'accord sur les salaires qui vient d'être conclu est applicable dans l'ensemble de la Suisse à tous les collaborateurs des entreprises Migros soumis à la nouvelle Convention collective nationale de travail adoptée pour le groupe. Celui-ci inclut, outre les dix coopératives régionales actives dans le commerce de détail, de grandes unités de production alimentaire ainsi que des entreprises oeuvrant dans la logistique, la banque, la branche du voyage et du tourisme, ou encore dans la formation des adultes. S'y ajoutent les activités exercées par Migros notamment dans la restauration et l'exploitation d'installations de sport et de loisirs.

Avec l'accord intervenu, les parties en présence ont eu la confirmation qu'un partenariat social et contractuel tel qu'il existe au sein du groupe Migros – qui consacre la confiance mutuelle et la prise en considération équilibrée

des intérêts de chacun comme fondement des liens de collaboration – est la condition indispensable de tout progrès en matière de politique d'entreprise et de politique du personnel.

Micarna SA: Adaptation des salaires au 1^{er} janvier 2007

Micarna SA augmente la masse salariale brute de de 2,0% au total.

Accorde à partir du 1^{er} janvier 2007 les augmentations de salaires suivantes:

Le montant ainsi mis à disposition sera à nouveau utilisé de manière systématique pour des adaptations en relation avec la fonction, la prestation au travail et des nécessités structurelles, à savoir selon les lignes directrices M-FEE.

- Les collaboratrices et collaborateurs qui ont une qualification insatisfaisante ou qui perçoivent un salaire de base supérieur à la fourchette salariale définie n'auront pas d'augmentation de salaire.
- Les salaires pour les cadres seront adaptés de la même manière.

Les augmentations de l'assurance perte de gain en cas de maladie sont subventionnées de manière unique par un montant de CHF 400 000.–, ce qui représente 0,34% de la masse salariale.

Au vu de la situation globale sur le marché de la viande, cet accord de l'adaptation de la masse salariale est une très bonne prestation est ne va pas de soi.

Manger de la viande au lieu d'épinards pour s'approvisionner en fer

La consommation de fer parmi la population suisse est en régression comme l'indiquent les chiffres contenus dans le 5^e Rapport sur la nutrition en Suisse. Au cours des 10 dernières années, la consommation de fer quotidienne moyenne est passée de 15,0 mg par personne dans les années 1994/1995 à 11,9 mg dans les années 2001/2002. Un tel apport en fer est encore suffisant pour les hommes à partir de 19 ans, les recommandations du D-A-CH (re-

commandations communes des sociétés suisses, allemandes et autrichiennes pour la nutrition) pour cette catégories de personnes sont de 10 mg/jour. Pour les femmes en âge de procréer (recommandation: 15 mg/jour) et pour les enfants de 10 à 15 ans (recommandation: 12 et 15 mg/jour pour les garçons respectivement les filles), la consommation se situe cependant au-dessous des valeurs recherchées. Les femmes enceintes et celles qui

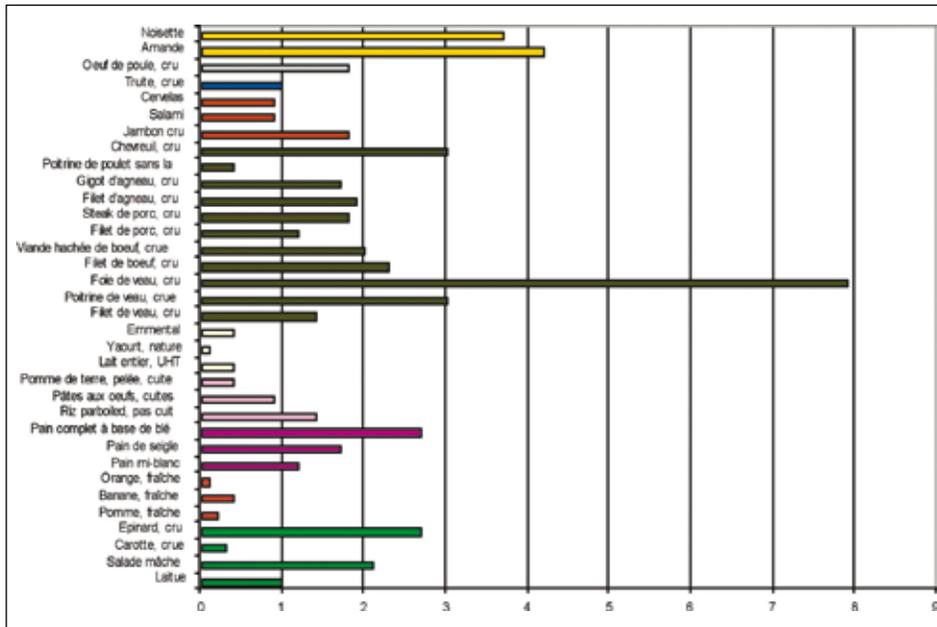


Illustration: teneur en fer d'aliments choisis en mg pour 100 g de partie comestible (Source: Table de composition nutritionnelle suisse, 1e édition 2004).

allaient devraient même en consommer le double voire le triple. Cette diminution de l'apport en fer est-elle due au fait que la consommation totale annuelle de viande a diminué en moyenne de 13 kg/personne au cours des 15 dernières années? Cette baisse signifie que chacun et chacune consomme près de 250 g de viande (environ 2 portions) de moins par semaine ou est le tout dépend peut-être quand même des épinards?

Le fer est peut-être l'oligo-élément le plus important pour l'être humain. L'oxygène vital pour l'être humain est lié au fer sous la forme d'un pigment rouge, l'hémoglobine par les poumons et est ensuite transporté vers les tissus. Dans les muscles, l'oxygène, qui est lié au fer de la myoglobine, est mis en réserve. Le fer est également un composant de nombreuses enzymes et prend ainsi part à de nombreux processus du métabolisme dans le corps humain. Une carence en fer peut provoquer une anémie, car elle entrave la formation des globules rouges. Toutefois, la plupart du temps, ce sont des symptômes non spécifiques qui annoncent ou accompagnent une carence en fer: fatigue générale, épuisement, peau rêche, cheveux cassants et sensibilité aux infections. En outre, on peut enregistrer une perturbation de la croissance chez les enfants sous-alimentés en fer. Etant donné que le corps dispose d'un stock en fer relativement grand, une anémie marquée ne se développe que lentement, mais cela peut aussi prendre beaucoup de temps jusqu'à ce que les réserves soient à nouveau reconstituées. Normalement, l'organisme maintient un bilan en fer équilibré au travers de la régulation de l'absorption de fer issu de l'alimentation, raison pour laquelle une accumulation de fer dans le corps due à un apport de fer élevé sur une longue période par le biais des aliments est improbable. Cela est une bonne chose, car un taux de fer trop élevé est souvent mis en re-

lation avec différentes maladies comme on peut l'observer avec l'hémochromatose. Il s'agit d'une maladie génétique caractérisée par une accumulation excessive de fer dans le corps, dans les tissus et les organes qui peut entre autres provoquer des cirrhoses, du diabète, des troubles de la fréquence cardiaque,



de l'impuissance et une coloration dorée de la peau. Indépendamment de ceci, on soupçonne qu'un apport en fer très élevé augmente le risque de maladies coronariennes et de cancer du côlon. Cependant, deux récentes études épidémiologiques ont montré qu'il n'existe aucune relation entre la consommation de fer et le cancer du côlon. Un risque accru de maladies coronariennes dû à une consommation élevée de fer n'a pas pu être prouvé ni expliqué jusqu'ici.

Dans la nature et dans les aliments, on trouve du fer en abondance (illustration). Il est paradoxal que malgré cela, la carence en fer soit la maladie de carence la plus fréquente chez l'être humain. Cela est dû au fait que le fer n'est pas disponible de la même manière selon le genre d'aliments. On fait la distinction entre fer hémérique et fer non hémérique. Le premier est le fer lié à l'hémoglobine et à la myoglobine que l'on trouve uniquement dans la viande et le poisson. Les

dénrées alimentaires d'origine végétale contiennent du fer non hémérique. Le fer hémérique est mieux absorbé par l'intestin que le fer non hémérique (15-35% en comparaison de 2-20%), c'est la raison pour laquelle l'organisme dispose de nettement plus de fer lors de la consommation de viande que de céréales ou de légumes. Contrairement au fer hémérique, la présence de fer non hémérique dépend grandement d'autres composants des aliments: la vitamine C (acide ascorbique) et certaines substances de la viande (vraisemblablement des acides aminés contenant du soufre et des peptides) favorisent son absorption dans l'intestin, mais certains composants d'origine végétale (par ex. des phytates issus de céréales et de légumineuses, des polyphénols issus de fruits, de légumes, du thé et du vin), la freine. C'est pourquoi on recommande surtout aux groupes à risques tels que les enfants, les femmes enceintes, les femmes en âge de procréer et également aux sportifs (perte de fer due à la transpiration), mais aussi à tout un chacun, d'incorporer suffisamment de viande et de produits à base de viande dans leur alimentation afin de pouvoir ainsi augmenter l'apport en fer mais également sa disponibilité.

Les épinards jouissent de la réputation immuable mais injustifiée d'être un important fournisseur de fer. Cette réputation est basée sur une erreur de virgule lors de la calcul de la teneur en fer des épinards. Des années durant, on a attribué aux épinards une teneur en fer dix fois trop élevée. L'erreur avait déjà été décelée dans les années 1930 et corrigée, mais le mythe a persisté. La bonne foi de nombreuses mères a contribué à ce que plus d'une personne ait une aversion pour les épinards tout au long de sa vie.

Ce faisant, grâce à la meilleure disponibilité de quantités de fer comparables, la viande est un fournisseur de fer bien plus efficace. «Il faut manger davantage de viande que d'épinards!» telle est la devise pour l'apport en fer.

Alexandra Schmid,
Station de recherche Agroscope
Liebefeld-Posieux ALP, Berne



Nous nous retrouverons

Genève: Pas d'assemblée mensuelle.

Jura: Mercredi 6 décembre soirée bowling au Raisin à Courroux dès 19h00.

Lausanne: Dimanche 3 décembre 2006 à 14h00, Ioto Chorale et section, Bar du Rond-Point de Beaulieu.

**Horaire d'ouverture
du secrétariat central
durant les fêtes:**

Le secrétariat central restera fermé du
25 décembre 2006 au 7 janvier 2007.

Merci de votre bienveillante compréhension!