

S.I.V.U. BORDEAUX – MERIGNAC
Procès-Verbal du Comité Syndical
Séance du 1^{er} juin 2017

ORDRE DU JOUR

1. Désignation du secrétaire de séance
2. Points d'actualité (remis sur table)
3. Approbation du procès-verbal de la réunion du 18 avril 2017
4. Délibérations

DIRECTION GENERALE

D/2017 – 007 **Choix des sociétés chargées de la fourniture de denrées issues de l'agriculture biologique**

FINANCES –BUDGET-MARCHES

D/2017 – 008 **Approbation du compte de gestion 2016**
D/2017 – 009 **Approbation Du Compte Administratif 2016**
D/2017 – 010 **Affectation des résultats**
D/2017 – 011 **Budget supplémentaire 2017**

5. Relevé de décisions prises dans le cadre des délégations permanentes de la Présidente
6. Questions diverses

Etaient présents à titre de titulaires :

Mesdames CUNY, MARCHAND, BOUILHET, POITREAU, et Messieurs BRASSEUR, du PARC et LAMAISON

Etaient excusés :

Mesdames BOISSEAU, JAMET, LIRE, LABORDE, DARTEYRE, JARTY-ROY, RAUX, et WALRYCK, et Monsieur PRADELS

Etaient présents à titre technique :

Messieurs Christophe SIMON, Directeur Général des Services, Didier IAPICHINO, Directeur Technique et Mesdames Sophie LACOMBE, Responsable du pôle Finances-Budget-Marchés et Patricia BORDAS, Assistante des Ressources Humaines et des Affaires Juridiques.

La séance est ouverte à 9 heures 30 par Madame Emmanuelle CUNY, Présidente du SIVU.

Madame CUNY :

Le quorum est atteint ; nous allons donc désigner le secrétaire de séance parmi nos collègues Méridonnais afin de respecter l'alternance entre nos deux communes. Monsieur LAMAISON se porte volontaire pour être secrétaire de séance.

Nous allons, si vous le voulez bien, passer au point suivant :

Points d'actualité

1. Tableau de bord mensuel d'activités

(Remis sur table)

Madame CUNY :

L'activité est globalement conforme aux estimations. Comme nous l'indiquions au dernier Comité Syndical, le cap des 23 000 repas quotidiens est ponctuellement franchi. Nous devrions nous rapprocher des 24 000 l'an prochain.

A Bordeaux nous allons ouvrir entre 15 à 20 classes supplémentaires à la rentrée 2017.

Les taux de satisfaction côté scolaires oscillent toujours autour des 80 % et sont, dans l'ensemble, supérieurs pour les séniors. Les indicateurs sont toutefois irrégulièrement communiqués.

Monsieur BRASSEUR :

Comment procédez-vous pour l'évaluation auprès des enfants ?

Madame CUNY :

Ce sont les agents des satellites qui remplissent une grille de satisfaction. Avec les enfants et les retours de plats c'est moins évident que chez les séniors, les critères ne sont pas les mêmes.

Monsieur SIMON :

En effet, nous savons que le service se joue sur trois critères essentiels :

- ⇒ Le produit
- ⇒ La transformation du produit
- ⇒ Le service

Lorsque ces trois critères ne sont pas réunis favorablement nous savons que la satisfaction risque d'être moyenne. Par exemple, je rappelle sur la viande dans notre établissement est soit bio soit labellisée. La manière dont elle est servie a un impact sur la satisfaction des convives(en barquette ou à l'assiette..).

Nous devons travailler tous ensemble et échanger avec les personnels des offices pour avancer. Les agents doivent avoir les moyens de servir. Cela peut requérir du matériel, des formations, etc..

Monsieur BRASSEUR :

Le SIVU se déplace-t-il dans les restaurants scolaires afin de communiquer avec les agents des offices ?

Monsieur SIMON :

Oui mais pas suffisamment : il faudrait mieux planifier la concertation entre les opérateurs du SIVU et ceux des villes.

Madame CUNY :

Concernant l'approche budgétaire, c'est à dire la part alimentaire et les ressources humaines (soit 80% des dépenses de fonctionnement), nous sommes dans la trajectoire ; quand bien même il ne faut prendre aucun risque avec les prévisions économiques des coûts de production alimentaire.

Pour ce qui est de la part bio, après une baisse importante constatée en février, (rupture d'approvisionnements et laps de temps entre deux marchés) nous rejoignons les 30 % qui constituent notre objectif. Les nouveaux marchés sur lesquels nous allons délibérer devraient également nous permettre de l'atteindre. Je vous rappelle que la moyenne nationale est de 16 % pour la restauration collective publique et les établissements qui le font depuis au moins 7 ans, ce qui est notre cas (source : Observatoire 2016 des produits biologiques dans la restauration collective – Agence Bio). De plus, nous sommes vigilants en travaillant avec du BIO Français.

Par ailleurs, nous avons une nouvelle responsable de la sécurité alimentaire, Mme Ludivine Dubois, qui vient de prendre ses fonctions, en remplacement d'Anthony Lastennet appelé à de nouvelles fonctions dans une autre collectivité de l'agglomération (Bruges).

1) Tests en cours

- menus végétariens sans viande : les tests se poursuivent et nous devrions généraliser la prestation avec donc un choix nouveau pour Mérignac au début de l'année 2018 ;
- barquettes cellulose et GN 1/3 : les tests sont toujours en cours dans des « établissements cibles » pour un élargissement au début 2018. L'appel d'offres doit être lancé cet automne.
- nouvel outil de saisie des effectifs prévisionnels de convives dans chaque satellite : nous venons de faire développer un outil (extranet) proposé aux villes qui devrait sécuriser les échanges et les commandes. Sa mise en œuvre interviendra au dernier trimestre de cette année.

2) Quelques projets qui avancent

- CAP 35 000 : la consultation pour une Assistance à Maîtrise d'Ouvrage est en cours, telle que décidée lors du dernier Comité Syndical. Le choix interviendra cet été.
- les visites de notre établissement se poursuivent ou s'annoncent:
 - Plusieurs délégations de collègues, agents des satellites, parents d'élèves et élus des deux villes aux Conseils d'Ecoles sont venues nous voir ces dernières semaines.
 - le SYRESCO (le + gros syndicat de restauration collective de la banlieue parisienne) veut nous rendre visite prochainement ainsi qu'Agen et Jurançon. Nous venons d'accueillir Toulouse.
- le potage dans les écoles : nous n'avons pas encore les moyens matériels de le servir aussi souvent que nous voudrions (capacités de refroidissement insuffisantes dans des locaux contraints...) mais on va commencer à le proposer systématiquement sur tous les cycles de repas de l'automne et de l'hiver 2017-2018. Nous préparons la gestion de ce dispositif cet été avec les villes.

3) Communication et partenariats

- Fraich'attitude : la fête nationale des fruits et légumes frais entre le 16 et 25 juin donnera lieu à différentes manifestations sur Bordeaux. Nous y serons présents le 21 Juin au Jardin Public avec un stand, des partenaires et des dégustations. L'an prochain, nous souhaiterions mener cette opération avec Mérignac (communication d'un flyer d'information).

- AGORES: le salon annuel des responsables de restauration collective français avait lieu la semaine dernière dans la banlieue de Lille. Le SIVU y était représenté. Nous avons participé à plusieurs ateliers : ingénierie ; mutualisations ... et échangé avec nombre de collègues (Nantes, Poitiers, Paris...).

- Education au goût : le SIVU a provoqué il y a quelques semaines une rencontre avec les villes et la Présidente de l'Association Nationale d'Education au Goût des Jeunes, qui travaille partout en France auprès des cuisines centrales et des cantines scolaires selon un mode collaboratif sur les comportements alimentaires, la formation au goût des agents et des enfants etc... Un programme d'actions est en cours de réflexion et sera très prochainement proposé.

Monsieur du PARC :

Pouvez-vous me rappeler qui sont les convives extérieures ?

Monsieur SIMON :

Il peut s'agir d'un panel de clients ponctuels, du Lycée Horticole ou de structures extérieures (sociales) agréées par les mairies. Nous répondons favorablement lorsque les conditions techniques sont remplies et qu'il s'agit d'un nombre de repas conséquent. En effet, nous ne pouvons pas nous permettre d'alourdir la logistique.

Monsieur BRASSEUR :

De plus cela aurait un impact sur le coût moyen du repas dans ce cas.

Madame CUNY :

Si vous n'avez pas d'autres remarques, nous allons passer à l'approbation du procès-verbal de la réunion du 18 avril 2017.

Avez-vous des questions ou observations ? Non ?

Le procès-verbal est adopté à l'unanimité.

Délibérations

CHOIX DES SOCIETES CHARGEES DE LA FOURNIATURE DE DENREES ISSUES DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

(Lecture est faite du document)

Madame CUNY :

Ces deux dossiers ont été examinés par la Commission d'Appel d'Offres juste avant la séance de Conseil Syndical.

Concernant le premier marché, il s'agit du porc dont on rappelle qu'il avait été déclaré infructueux lors d'une précédente consultation. Une seule réponse acceptable, BIOPORC, que nous proposons néanmoins de valider car ce fournisseur est un des rares reconnus à nous garantir nos volumes. Nous connaissons ses prestations.

Concernant le 2^{ème} marché, il s'agit de la viande de poulet crue surgelée et réfrigérée. Il y a eu deux offres admissibles et au terme de la consultation et des cotations, tests dégustations et analyses, nous proposons de continuer avec les Fermiers du Périgord avec lesquels nous travaillons depuis quelques années.

Il est rappelé que les critères de coûts et d'offres tarifaires ne sont pas prépondérants dans l'analyse des propositions. Par ailleurs, nous introduisons des critères de développement durable : cycle de vie du produit ; circuit court (distance parcourue par le produit et nombre d'intermédiaires).

Avez-vous des observations ou questions ? Non.

Nous allons procéder au vote.

Cette délibération est adoptée à l'unanimité.

APPROBATION DU COMPTE DE GESTION 2016

(Lecture est faite du document)

Monsieur SIMON :

Le compte de gestion est conforme aux écritures. Je vous rappelle que nous avons eu un contrôle de la Chambre Régionale des Comptes (CRC) l'an passé. Nous n'avons eu aucune lettre d'observations et la CRC a donné quitus à notre établissement.

Madame CUNY :

En effet, la Vice-Présidente et moi-même tenons à féliciter les équipes pour ces bons résultats.

Avez-vous des questions ? Non ?

Nous allons procéder au vote.

Cette délibération est adoptée à l'unanimité.

APPROBATION DU COMPTE ADMINISTRATIF 2016

(Lecture est faite du document)

Madame CUNY :

Tout d'abord comme il est précisé précédemment, notre Compte administratif est en parfaite adéquation avec le compte de gestion du comptable public. Il est donc tout à fait sincère. Je rappelle que nous avons changé de comptable public en fin d'exercice 2016. Avec la bonne volonté des deux équipes, ce changement s'est déroulé dans des conditions convenables et les relations de travail sont bonnes. La Métropolisation a également eu un impact sur notre organisation et notre gestion ne serait-ce que par le transfert et la mutualisation des services financiers des deux villes. Là, nous pouvons dire, par exemple, que les délais de paiement ne sont pas encore au top, mais nous progressons !

Sur le fond, notre CA présente les caractéristiques d'une gestion saine :

- le coût du repas a été maîtrisé. Et nous rappelons que cette donnée est primordiale. Nous fonctionnons en « coût complet » c'est-à-dire que notre coût de revient correspond au coût de vente aux villes.

- ce coût est même légèrement en deçà des prévisions, sans altérer la qualité de l'offre de service (par exemple, 30 % du coût alimentaire est lié à des produits issus de l'agriculture biologique ; généralement plus chers). La part alimentaire a même été légèrement inférieure.

Certes, nous maîtrisons convenablement nos achats (et le prix des denrées reste stable) mais, surtout, nous maîtrisons mieux nos écarts d'effectifs de convives avec l'aide des villes. La seule exception concerne les écarts « prévu/réalisé » durant les vacances scolaires, notamment l'été. Il nous faut encore progresser sur ce point.

- les frais de gestion et d'exploitation sont assez stables si ce n'est une progression des fluides et frais de maintenance liée principalement à l'entretien de nouveaux process (machine eau ozonée par exemple) et l'impérieuse nécessité d'entretenir convenablement le parc matériel pour absorber la croissance.

- l'augmentation des frais de personnel reste essentiellement liée à l'application de mesures nationales (point d'indice...) pour lesquelles nous n'avons pas de marge de manœuvre

- l'ensemble nous permet, non seulement de payer correctement nos fournisseurs, nos agents et notre dette, mais de dégager un autofinancement salutaire qui va nous permettre de préparer l'avenir et de financer, pour partie, le futur agrandissement.

Madame LACOMBE :

Notre diminution du coût moyen entre 2015 et 2016 est également due à l'augmentation du nombre de repas fabriqués. Nous pouvons noter une augmentation sur quelques marchés alimentaires, mais de nouveaux sont en cours et s'avèrent moins chers. Une baisse des frais d'emballages est aussi constatée.

Une augmentation des coût d'énergies est à noter. En effet, nous avons des machines supplémentaires et la hausse de production engendre une plus grande consommation.. En revanche, une diminution du coût de l'eau est à noter.

Monsieur BRASSEUR :

Les dépenses d'énergie sont-elles proportionnelles à l'augmentation du nombre de repas ?

Madame LACOMBE :

Non ; effectivement cela n'est pas proportionnel à l'augmentation de la fabrication. Il est à noter aussi une baisse du ramassage des ordures.

Monsieur IAPICHINO :

Une meilleure maîtrise de l'effectif a eu pour conséquence moins de déchets et de pertes de production.

Monsieur SIMON :

Les pertes techniques, leur origine et les mesures correctives sont suivies et rapportées avec un tableau d'indicateurs mensuels en Comité de Direction.

Madame LACOMBE :

On peut constater une augmentation des coûts sur la location de matériel. D'abord notre parc matériel augmente mais il est plus rentable pour nous de louer que d'investir. En effet, l'entretien et les pannes sont pris en charge par le loueur. Les frais de formation auprès d'organismes extérieurs sont aussi en augmentation.

Monsieur SIMON :

La formation continue et qualifiante est nécessaire et indispensable avec des organisations très spécifiques comme une cuisine centrale caractérisée par différents métiers techniques. Nous ne devons pas craindre d'y mettre les moyens adaptés si nous voulons du personnel qualifié.

Monsieur BRASSEUR :

Il s'agit de formation pour le remplacement d'agents qui partent à la retraite ?

Monsieur SIMON :

Nous répondons à plusieurs nécessités. Il peut y avoir les formations liées aux évolutions de carrière (concours, examen, etc..). Cela peut-être de la formation liée à des évolutions techniques. Par exemple, nous formons actuellement des opérateurs régulateurs afin qu'ils puissent intervenir sur les machines sur lesquelles ils travaillent. Egalement, nous allons former des apprentis afin de préparer l'avenir. Nous hébergeons actuellement un élève en BAC PRO. Cela demande du temps et en interne des qualifications de tutorat. Nous vous en reparlerons au prochain Comité Syndical.

Les métiers évoluent, les cuisiniers doivent aussi faire face aux changements. L'arrivée des menus sans viande par exemple modifie la pratique culinaire.

Monsieur IAPICHINO :

Déjà, lors de l'arrivée des produits BIO qui n'ont pas toujours le même aspect que les produits conventionnels, il a fallu former nos cuisiniers à ces nouveaux produits.

Madame LACOMBE :

Il est à noter une diminution de -28% de frais de location de véhicule ainsi qu'une baisse des frais de carburants de -20%. C'est lié au changement de véhicules moins énergivores.

Monsieur BRASSEUR :

Comment cela se passe avec le nouveau prestataire ?

Monsieur IAPICHINO :

Cela se passe très bien ; nous y avons gagné. Les nouveaux camions consomment moins et sont beaucoup mieux équipés. Nous sommes satisfaits de ce prestataire. De plus, les formations à l'éco conduite ont porté ses fruits.

Madame LACOMBE :

Pour conclure, nous pouvons constater une baisse du coût total du repas de -1.59%.

Madame MARCHAND :

Je souhaite rappeler que la Présidente et moi-même ne percevons aucune indemnité de fonction comme cela est prévu dans la convention avec les villes pour nos fonctions par rapport au SIVU.

Monsieur SIMON :

Les frais de déplacements et de représentations pour l'établissement, peuvent néanmoins être pris en charge par délibération.

Madame CUNY :

Avez-vous d'autres questions ou observations concernant le compte administratif ? Non ?

Madame la Présidente sort de la salle afin que le Comité Syndical puisse procéder au vote et Madame la Vice-Présidente prend la présidence de séance.

Madame MARCHAND :

Avez-vous d'autres observations ? Non ?

Mes chers collègues, je vous propose de passer au vote

Qui vote pour : 6

Ce compte administratif est adopté à l'unanimité.

(Madame Emmanuelle CUNY est rappelée et revient dans la salle)

Madame MARCHAND :

Madame la Présidente, j'ai le plaisir de vous annoncer que la délibération approuvant le compte administratif établi sous votre présidence a été adoptée à l'unanimité.

Madame CUNY :

Je vous remercie pour la confiance que vous me témoignez.

AFFECTATION DES RESULTATS

(Lecture est faite du document)

Madame CUNY :

Notre excédent de clôture s'élève à plus de 3,3 ME. Il est proposé de l'affecter comme suit :

- en fonctionnement cet excédent d'environ 1,520 ME se répartit ainsi :

- 520 790, 85 € en fonctionnement. Comme on le verra au BS (sujet suivant de l'ordre du jour), cette somme sera affectée à la provision du risque sur les coûts alimentaires et la croissance de la rentrée scolaire et l'ajustement de certaines dépenses de personnel liées à la croissance d'activité.
- 1 000 000 € en investissement en vue du futur agrandissement

- en investissement, cet excédent est d'environ 1,814 ME et se répartit comme suit :

- 997 929,09 € pour les dépenses en report
- 140 000 € pour de nouveaux investissements en cours de réflexion
- Le solde soit 706 901,5 € affectés à l'investissement futur.

Avez-vous des questions ou observations ? Non ?

Cette délibération est adoptée à l'unanimité.

Budget supplémentaire 2017

(Lecture est faite du document)

Madame CUNY :

Comme indiqué dans le rapport précédent, le Budget Supplémentaire 2017 intègre les résultats et reports de l'exercice précédent.

- nous provisionnons en priorité des crédits affectables à la future opération d'investissement et d'agrandissement (objectif à terme : 2 M€)
- nous provisionnons le risque alimentaire d'ici la fin de l'exercice (croissance d'effectifs à la rentrée ; variation des coûts de denrées...)
- nous réajustons certains crédits en fonctionnement (70 000 euros sur le personnel par exemple pour un surcroît d'activité)
- nous finançons le renouvellement de certains matériels déjà engagé :
 - Fours
 - Thermo formeuse et travaux au sous-vide
 - Plonge
 - Compacteurs
 - Logiciels informatiques....

Monsieur BRASSEUR :

Avez-vous un contrôleur de gestion pour l'établissement ?

Madame LACOMBE :

Non ; pas d'attitré. Cependant, nous effectuons en interne différentes opérations de contrôle de gestion liées à notre fonctionnement en coût complet. Par ailleurs, nous avons le contrôle du Trésor Public, de la Préfecture et de la Chambre Régionale des Comptes.

Monsieur BRASSEUR :

Oui, cependant ces contrôles se font a postériori.

Madame LACOMBE :

Cela n'est pas le cas de la Trésorerie qui exerce un contrôle au fur et à mesure.

Madame CUNY :

Avez-vous d'autres questions ou des observations ? Non ?

Cette délibération est adoptée à l'unanimité.

L'examen des décisions prises par la Présidente par délégation du Comité Syndical n'appelle pas d'observation particulière.

Si vous n'avez pas d'autres questions ou observations, je vous propose de lever la séance.

La séance est levée à 11 heures.

La prochaine réunion du Comité Syndical interviendra le :

- ✓ Jeudi 6 juillet 2017 à 9 heures 30. Elle sera précédée de CAO à 9 heures.