

***S.I.V.U. BORDEAUX – MERIGNAC***  
***Procès-Verbal du Comité Syndical***  
***Séance du 11 décembre 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 15 novembre 2017
4. Délibérations

**MARCHES**

- D/2017 – 021**      Choix des sociétés chargées de la fourniture de matériel  
**D/2017 – 022**      Choix des sociétés chargées de la fourniture de denrées alimentaires issues de l'agriculture biologique  
**D/2017 – 023**      Choix des sociétés chargées de la fourniture de denrées alimentaires issues de l'agriculture conventionnelle

**FINANCES**

- D/2017 – 024**      Budget primitif 2018  
**D/2017 – 025**      Prix de repas pour l'exercice 2018

**RESSOURCES HUMAINES**

- D/2017 – 026**      Participation à la garantie prévoyance

1. Relevé de décisions prises dans le cadre des délégations permanentes de la Présidente
2. Questions diverses

**Etaient présents à titre de titulaires :**

Mesdames CUNY, MARCHAND, JAMET, LABORDE et BOUILHET et Messieurs BRASSEUR et LAMAISON

**Etait présente à titre de suppléante:**

**Etaient excusés :**

Mesdames DARTEYRE, POTREAU, BOISSEAU, JARTY-ROY, LIRE, RAUX, et WALRYCK, et Messieurs du PARC, et PRADELS

**Etaient présents à titre technique :**

Messieurs Christophe SIMON, Directeur Général des Services, Didier IAPICHINO, Directeur Technique et Mesdames Anne VEZIN, Responsable du pôle des ressources humaines et des affaires juridiques et Sophie LACOMBE, Responsable du pôle Finances-Budget-Marchés.

La séance est ouverte à 15 heures par Madame Régine MARCHAND Vice-Présidente du SIVU.

**Madame MARCHAND :**

Le quorum est atteint ; nous allons donc désigner le secrétaire de séance. Monsieur BRASSEUR se porte volontaire.

## **Adoption du procès-verbal de la réunion du 6 juillet 2017**

**Madame MARCHAND :**

Avez-vous des questions ou des observations ? Non ? Je vous propose d'adopter ce procès-verbal.

Le procès-verbal du mercredi 15 novembre 2017 est adopté à l'unanimité.

Madame CUNY, empêchée, nous rejoindra un peu plus tard. Je vous propose donc de modifier l'ordre des points prévus à l'ordre du jour, de façon à ce qu'elle soit présente lorsque nous parlerons du budget primitif 2018. Nous pouvons commencer par les délibérations concernant les propositions d'approbation des choix de la commission d'appel d'offres puis la dernière délibération de l'ordre du jour relative à la participation à la garantie prévoyance et, enfin, le relevé de décisions prises dans le cadre des délégations permanentes de la Présidente.

Nous aborderons entre nous les points d'actualités ; terminerons par l'examen de la proposition de budget primitif 2018 et la détermination du prix de vente des repas pour ce même exercice.

L'ensemble des membres présents donnent son accord.

## **Délibérations**

**Choix des sociétés chargées de la fourniture de matériel**

**Choix des sociétés chargées de la fourniture de denrées**

**alimentaires issues de l'agriculture biologique**

**Choix des sociétés chargées de la fourniture de denrées**

**alimentaires issues de l'agriculture conventionnelle**

(Lecture est faite des documents)

**Madame MARCHAND :**

Je vous propose, si vous en êtes d'accord, de valider les choix de la commission d'appel d'offres.

Avez-vous des questions ou observations ? Non ? Je vous propose de passer au vote.  
Cette délibération est adoptée à l'unanimité.

## Participation à la garantie prévoyance

(Lecture est faite des documents)

### **Madame MARCHAND :**

Il s'agit d'une proposition de revalorisation du montant versé aux agents dans le cadre de la participation de l'établissement aux frais de souscription de la garantie prévoyance. C'est une demande des partenaires sociaux suite à la notification de l'augmentation des cotisations individuelles versées par les agents. Le dernier Comité Technique a émis un avis favorable à cette demande qui permet de couvrir l'intégralité de l'augmentation pour les agents des premiers grades de catégorie C ayant souscrit une assurance de niveau 1. Cela représente une augmentation d'environ 2 500 € par an sur le budget du SIVU, pour l'ensemble des agents.

### **Monsieur BRASSEUR :**

Ce type de contrats, lorsqu'ils sont collectifs, est normalement plus avantageux que les contrats souscrits à titre individuel. Est-ce le cas ?

### **Madame VEZIN :**

Oui, en effet. Si les agents souscrivent durant les 6 mois qui suivent leur recrutement, ils ne subissent ni délai de carence, ni questionnaire de santé. De plus, les tarifs proposés par la MNT, du fait que plus de 90 % de la population a souscrit un de leur contrat, sont extrêmement avantageux. Enfin, c'est la collectivité qui se charge de la gestion des dossiers. Les agents, fragilisés par la maladie, sont donc déchargés de la partie administrative des demandes de prise en charge.

### **Monsieur BRASSEUR :**

Les éventuels surcoûts liés à l'âge sont-ils minorés ?

### **Madame VEZIN :**

Il s'agit là d'une disposition légale. Seuls les contrats dit « labellisés » peuvent faire l'objet d'une participation de la part des employeurs publics. La labellisation intervient lorsque les contrats sont « responsables et solidaires ». Une liste officielle des organismes et des contrats est régulièrement mise à jour. C'est dans ce cadre que les incidences liées notamment à l'âge de l'agent sont appréhendées.

### **Madame MARCHAND :**

Je tiens à souligner l'importance que revêt la possibilité, notamment pour les agents percevant les plus faibles rémunérations, d'être aidés financièrement pour la souscription de tels contrats.

Avez-vous des questions ou observations ? Non ? Je vous propose de passer au vote.  
Cette délibération est adoptée à l'unanimité.

## Relevé de décisions prises dans le cadre des délégations permanentes de la Présidente

### **Monsieur SIMON :**

Il s'agit d'une information concernant le groupement de commandes pour l'achat d'énergie, de travaux, de fournitures et de services en matière d'efficacité énergétique auquel nous avons adhéré. Ce sujet a été abordé lors de la dernière commission d'appel d'offres.

## Points d'actualité

### **Madame MARCHAND :**

Nous allons étudier les différents indicateurs présentés dans le tableau de bord d'activité mensuel.

### **Monsieur SIMON :**

Nous n'avons pas pu agglomérer toutes les données des dernières semaines en raison du temps passé au changement de notre système d'information budgétaire et financière. Ce travail est toujours en cours. Le tableau a pu être actualisé jusqu'au mois d'octobre et vous a été adressé par mail avec l'ensemble des documents afférents à la mise en place du conseil de gouvernance alimentaire de la Métropole.

Je vous confirme que le tableau de bord vous sera adressé maintenant à chaque actualisation mensuelle.

### **Madame MARCHAND :**

Nous allons étudier les différents indicateurs présentés dans ce tableau de bord.

## 1) Production SIVU

### **Monsieur SIMON :**

Notre activité est à peu près conforme aux prévisions avec les aléas que nous avons évoqués lors de la dernière réunion du Comité Syndical : arrêt de la prestation des écoles privées, jours de grèves (environ 100 000 repas)...

### **Monsieur BRASSEUR :**

Le risque « jours de grève » est-il intégré dans le calcul du budget primitif ?

### **Monsieur SIMON :**

Il s'agit d'un exercice délicat : nous anticipons sur le plan budgétaire entre 6 et 7 jours durant lesquels les repas ne seront pas servis, en fonction de l'actualité nationale de l'année considérée (échéances électorales, réformes...). La réalité est parfois assez différente.

## 2) Repas complémentaires

### **Monsieur SIMON :**

Nous avons normalement constaté une augmentation du nombre de repas complémentaires au mois de septembre, mais notre commande est sécurisée par la communication des effectifs à J-7. Nous avons ainsi constaté sur une journée, la semaine dernière, un écart de 11 repas entre le prévu et le réalisé. C'est du « jamais vu » au regard d'une production quotidienne de 23 000 repas. La commande à J-7 représente, nous en sommes conscients, une contrainte pour les villes mais génère, pour le SIVU, une nette amélioration dans la maîtrise du coût denrée et du gaspillage. Les villes en tirent également bénéfice avec une relative stabilité du prix de revient donc de vente.

## 3) Prestation

### **Monsieur SIMON :**

La communication des résultats des enquêtes de satisfaction reste un peu erratique : l'indice de satisfaction des seniors, notamment bordelais, est de 92% alors qu'il est de 79,80 % pour les scolaires de la même ville. Toutefois, les seniors ne déjeunent « SIVU » que lorsqu'ils le souhaitent et le repas leur est présenté avec une qualité de service différente qu'en restauration scolaire. L'indice de satisfaction s'en ressent.

L'évaluation des convives scolaires est, quant à elle, faite par le personnel d'encadrement et les modalités de service ne peuvent être similaires. Au total toutefois, plus de 2/3 des convives paraissent satisfaits de la prestation, ce qui, malgré les variations constatées selon les villes, est un motif d'encouragement.

**Monsieur BRASSEUR :**

Les réclamations clients sont-elles recensées individuellement ou collectivement ?

**Monsieur SIMON :**

Cela dépend de leur origine. La réclamation d'un parent est comptabilisée de la même façon que celle d'un office. Elle fait, par contre, l'objet d'un suivi et d'une traçabilité systématique.

**Monsieur LAMAISON :**

Les enquêtes de satisfaction sont effectuées sur la base de questionnaire ?

**Monsieur SIMON :**

Tout à fait. Nous avons évoqué, dans le cadre du partenariat qui nous lie à AGROTEC, la possibilité de mettre en place une campagne d'évaluation des menus, réalisée sur un panel représentatif et significatif de convives enfants extérieurs au SIVU. Cette mise en œuvre est différée, du fait de notre plan de charge actuel, mais devrait avoir lieu début 2018.

Dans l'analyse qui sera proposée, trois critères doivent être pris en compte :

- Les critères liés à la qualité du produit : naturel, label, bio...
- Les critères liés à sa transformation : recettes, associations de saveurs, textures...
- Les critères liés à son service : en plat ou à l'assiette (self), le bruit, le temps de déjeuner, la présentation, les informations transmises aux convives...

Chacun de ces critères est complémentaire et indispensable à l'évaluation du repas servi. Une tranche de rôti, par exemple, ne sera pas perçue de la même façon si elle est servie à l'assiette ou en barquette ou si la phase de réchauffage n'a pas respecté les modalités prescrites.

**Madame LABORDE :**

Les analyses de satisfaction sont réalisées par le personnel d'encadrement dans les écoles et non pas par les enfants.

**Monsieur BRASSEUR :**

Les questionnaires sont-ils les mêmes quel que soit le type de convives ?

**Monsieur SIMON :**

Ils sont harmonisés entre les deux villes et selon un panel représentatif qui change régulièrement.

**Madame MARCHAND :**

Je suis persuadée que sur les trois critères évoqués, le premier lié à la production est satisfaisant à 95 %. Nous devons maintenant travailler sur les deux autres critères et notamment le dernier qui est du domaine de compétence des villes.

**Monsieur SIMON :**

Un travail collaboratif est en place depuis l'ouverture notamment au niveau des recettes proposées. Ce travail doit maintenant être complété par un travail sur le dernier item et notamment en favorisant auprès des professionnels des villes tout ce qui va être de l'ordre de l'éducation au goût et de l'amélioration du service à table.

**Monsieur BRASSEUR :**

Le personnel de production du SIVU est-il amené à se rendre sur le terrain pour voir le produit fini ? La visualisation du plat servi permettrait de voir le delta entre le produit dans la barquette et le produit dans l'assiette.

**Monsieur SIMON :**

C'est effectivement pertinent pour les deux parties. Les responsabilités sont distinctes entre la production et la logistique. Ensuite, en raison d'anciennes incompréhensions pour lesquelles le SIVU a sa part de responsabilités, le déplacement de nos équipes dans les satellites était diversement apprécié. Un travail collaboratif dans un nouvel état d'esprit s'est engagé assez récemment, mais ces échanges doivent être développés à l'avenir.

Le SIVU emploie des cuisiniers qui sont des « faisant » qui, pour la majorité, ont exercé également dans la restauration privée et commerciale. Ils maîtrisent les différentes compétences nécessaires et notamment savent gérer un « coup de feu ». Ils peuvent donc être à même d'accompagner une montée en compétences du personnel des offices. Par ailleurs, il me semble que le travail d'éducation au goût, comme indiqué précédemment, serait assez transversal pour impliquer positivement chacun.

**Madame MARCHAND :**

Mérignac, avant l'ouverture du SIVU, fabriquait ses repas dans les satellites. A l'ouverture du SIVU, les cuisiniers ont soit été transférés comme c'est le cas, par exemple, du chef d'exploitation ; soit ont été affectés à d'autres missions par la ville. Ce cap a été difficile à passer et il est vrai que ces compétences de certains cuisiniers ont pu être perdues lors de cette phase.

**Monsieur SIMON :**

Au SIVU, nous cuisinons et le revendiquons. Les cuisiniers sont légitimement fiers de leur travail. Ils sont aussi associés aux échanges avec les villes, notamment avec le conseil municipal des enfants, avec les parents d'élèves lorsqu'ils visitent l'établissement et lors des dégustations de la Commission des Menus.

Par ailleurs, ils se sont rendus récemment à plusieurs reprises dans 4 écoles tests (2 pour Bordeaux et 2 pour Mérignac) pour évaluer avec les collègues des sites les modalités de mise en place des futurs conditionnements proposés (barquettes en cellulose et GN 1/3). Cela a permis des échanges constructifs sur l'organisation à mettre en place, les modalités de gestion de ces nouveaux contenants et l'acquisition d'outil de manutention facilitants.

Madame CUNY entre en réunion et prend la présidence de séance.

**4) Analyses**

**Monsieur SIMON :**

Les indicateurs du mois d'octobre, notamment au niveau de certaines analyses, ne sont pas conformes aux objectifs. Cela est dû, pour partie, à la vétusté du tunnel de lavage dont le remplacement a été évoqué dans la première délibération et, pour partie, à une problématique liée aux bacs gastros et aux cuiviers.

Un travail entre les pôles Exploitation et Qualité a été immédiatement engagé afin que des solutions pérennes et correctives soient trouvées.

## 5) Prix de revient et parts bio et loco régionale

### **Monsieur SIMON :**

La réalisation budgétaire est conforme aux objectifs malgré les quelques imprévus qui ont émaillé cet exercice : perte des écoles privées, nombre élevé de jours de grève dans les satellites (il n'y a jamais eu à ce jour, au SIVU, d'altération de l'offre de service pour ce motif).

La part de bio est légèrement inférieure à l'objectif fixée. Cela est dû, d'une part, au fait que deux jours de grève sont tombés sur des jours de plats bio qui de fait n'ont pu être consommés et, d'autre part, aux difficultés d'approvisionnement que nous rencontrons actuellement compte tenu de nos volumes. La filière bio n'est en effet pas encore suffisamment dimensionnée pour répondre à l'augmentation actuelle. Le passage à 50 % d'offre de produits bio dans la restauration scolaire, envisagé par le gouvernement, pose peut-être moins de problèmes pour nous en termes de coûts (c'est toutefois plus cher mais l'offre améliore certains rendements) qu'en termes de capacité de la production à répondre aux besoins.

Si dans cette part qualitative sont intégrées les filières labellisées et d'approvisionnement loco régional, cela sera plus simple à mettre en œuvre.

La région Aquitaine est une région traditionnellement productrice mais nous n'avons pas noté un investissement suffisant de la Chambre d'Agriculture afin d'accompagner une évolution de cette situation pour répondre aux besoins de la restauration collective.

Nous travaillons donc actuellement avec Coop de France et l'Agence Régionale de l'Alimentation afin de mieux répondre à nos besoins. En ce moment, par exemple, ce sont les problématiques liées à l'approvisionnement du porc et de la charcuterie qui sont étudiées.

Il est à noter également que la Métropole a créé un groupement d'achats d'un poids équivalent à celui du SIVU. Ces deux seules entités représentent à elles seules 50 000 repas par jour, soit environ 30 tonnes de denrées quotidiennes brutes ou semi-finies. Cela fait de nous des interlocuteurs de poids.

### **Madame LABORDE :**

Est-ce qu'il ne conviendrait pas de se rapprocher de la Région Nouvelle Aquitaine afin qu'elle se mobilise autour d'un tel dossier ? Il s'agit de la collectivité ayant compétence dans le domaine de l'agriculture.

### **Madame MARCHAND :**

En effet, l'Agence Régionale de l'Alimentation a été créée par la Région afin de travailler avec les acteurs sur ces problématiques et le SIVU travaille avec elle.

### **Monsieur SIMON :**

La Région, avec la création de cette agence, gère d'abord ses propres problèmes d'approvisionnements (lycées...). Pour gagner du temps et en efficacité, nous sommes convaincus qu'il faut travailler directement avec les inters professions. L'Agence Régionale, précédemment évoquée, doit nous aider à cet effet, mais la mobilisation est longue à mettre en place. Il est possible que nous sollicitons les élus à cet effet pour appuyer nos démarches.

Par ailleurs, nous devons travailler en collaboration avec tous les acteurs des filières de production, afin de valoriser la restauration collective, parfois même comme une alternative intéressante aux pratiques spécifiques de la grande distribution. Nous pouvons, notamment, leur proposer une lisibilité dans le temps et leur garantir des prix d'achats qui seront d'autant plus conformes aux coûts de production originels que nous limiterions la superposition

d'intermédiaires. L'objectif est également que chacun arrive à « vivre » de sa production, avec un revenu convenable.

**Madame JAMET :**

Il est, en effet, dommage que l'action politique soit essentiellement concentrée sur les plus gros producteurs et ne s'investisse pas plus dans l'accompagnement des petits producteurs ou éleveurs. Il semble que les agriculteurs ou éleveurs conventionnels n'aient pas pris la mesure des possibilités offerte par ces nouveaux partenariats. Il faut accompagner les changements de mentalité et, s'il est vrai qu'une agriculture qualitative est plus contraignante, elle permet cependant, à ceux qui ont déjà produit cet effort de vivre mieux, en disposant d'un revenu cohérent.

**Madame LABORDE :**

Il est vrai que nous vivons, en ce moment, une prise de conscience qui se manifeste par des changements dans les comportements alimentaires.

**Madame CUNY :**

Enfin et pour en terminer avec ce tableau de bord, les objectifs budgétaires et les objectifs de masse salariale sont également respectés.

Si vous n'avez pas d'autres questions, nous allons passer maintenant aux deux dernières délibérations.

## Budget primitif 2018

(Lecture est faite des documents)

**Madame CUNY :**

A l'occasion du Débat d'Orientation Budgétaire, j'avais attiré notre attention sur 4 exigences ou éléments de contexte :

- les contraintes fortes des finances publiques
- l'adaptation de notre offre de service
- la consolidation de notre organisation
- le projet CAP 35 000.

Comme je vous l'ai également indiqué, un des principaux enjeux pour 2018, pour ce qui est du prix de revient, tiendra aux positions que nous prendrons en Conseil Municipal, tant à Mérignac qu'à Bordeaux, sur la poursuite, l'arrêt ou l'adaptation de la réforme portant sur les rythmes scolaires. Il y aura un impact potentiel que l'on peut estimer à environ 1 % sur le prix de revient, qu'il faudra bien répercuter, car la baisse potentielle du nombre de repas (donc des recettes) mettra à mal la couverture de nos charges fixes.

Nous avons demandé à nos deux villes, Madame MARCHAND et moi-même, que la décision soit prise avant la fin de l'année ou tout au moins au début de l'année prochaine.

**Monsieur BRASSEUR :**

L'impact n'en serait constaté que sur 4 mois en 2018 puisque la décision ne prendrait effet qu'à la rentrée de septembre.



**Monsieur SIMON :**

En effet et cela a été pris en compte dans les calculs prévisionnels. Cependant, le SIVU ne sera probablement pas en capacité d'absorber tout seul financièrement cette modification. Les prix de vente proposés dans la délibération suivante devront peut-être subir une modification si le périmètre de l'offre est modifié.

**Madame CUNY :**

Il faut également acter une certaine stagnation du nombre prévisionnel de convives liée aussi à des facteurs conjoncturels. Par exemple, en 2018, il y aura 6 jours scolaires en moins par rapport à 2017, donc 6 jours de cantine en moins. Cela représente une « perte » de 100 000 repas par rapport à l'année précédente. Cela ne signifie pas que la croissance démographique ne se poursuit pas. Mais cela en réduit les effets pour l'année à venir dans l'estimation du nombre prévisionnel de rationnaires.

Pour maintenir le prix de revient facturé aux villes, nous devons aussi avoir en tête :

- la recherche permanente de gains de productivité et de l'efficacité (ces exigences sont largement partagées avec le personnel et ses représentants)
- la massification des coûts notamment auprès des fournisseurs....
- un environnement économique un peu lisible

C'est probablement ce dernier point qui est le moins évident, mais nous avons néanmoins construit notre budget 2018 avec ces hypothèses, sans bien sûr la moindre dégradation de notre offre de service. Cette offre de service se renforce même avec la proposition quotidienne des menus sans viande et l'introduction saisonnière des potages, depuis cet automne, qui rencontre un franc succès.

De plus, je tiens à préciser que les prix de vente n'ont pas évolué depuis 4 ans ; il paraît donc tout à fait cohérent de répercuter sur le plan économique une modification substantielle du périmètre de l'offre de service décidée unilatéralement par les villes.

**Monsieur BRASSEUR :**

Je note que des frais fixes subissent une augmentation significative.

**Monsieur SIMON :**

Il s'agit d'un effet mécanique lié à la perte de recettes évoquée plus haut. Toutefois, les moyens à mettre en œuvre pour répondre aux besoins n'augmentent pas de façon linéaire par rapport à la hausse de l'effectif clients ; il s'agit plutôt d'augmentation par effet de seuil. Par exemple, la hausse des effectifs en personnel est en deçà de celle du nombre de convives. Cela met en évidence les gains de productivité dégagés.

**Madame LABORDE :**

Ne pourrait-on démarcher d'autres structures, tels les CLSH, pour compenser cette perte ?

**Monsieur SIMON :**

Les CLSH des villes sont déjà clients du SIVU. Ensuite, ils choisissent ou non le service proposé. Par ailleurs, en matière de prospection commerciale, la collectivité doit respecter les principes des marchés publics, de la libre concurrence et du respect de son périmètre.

Or, le SIVU est un établissement public et, à ce titre, ne peut pas entrer ainsi dans une démarche concurrentielle de prospection clients qui relève plutôt du secteur commercial. De plus, le projet d'agrandissement répond à notre incapacité actuelle à répondre à une forte augmentation de convives constatée et prévue. Il semble donc plus judicieux de privilégier les possibilités de répondre à l'évolution de la demande des deux villes. Enfin, nos statuts ne nous permettent pas plus de 10 % d'offre de service périphérique, telles les associations, par exemple.

**Madame JAMET :**

Il s'agit d'une baisse mineure par rapport à l'évolution conjoncturelle des effectifs.

**Monsieur BRASSEUR :**

Ne serait-il pas plus logique d'augmenter annuellement le prix du repas en suivant, par exemple, l'inflation. Cela éviterait une forte augmentation du prix de repas, lorsque cela deviendra nécessaire.

**Monsieur SIMON :**

Cela pourrait s'envisager ; cependant, l'évolution de nos dépenses n'y est pas nécessairement soumise. Certaines dépenses augmentent beaucoup plus vite que l'inflation (le beurre récemment), d'autres par contre subissent des baisses significatives, ou non. Dans la logique économique d'un prix de revient égal au prix de vente, nous réinterrogeons nos coûts en permanence et les mettons en perspective face aux contraintes budgétaires auxquelles sont confrontées les deux villes. Une augmentation systématique et annuelle pourrait avoir un impact un peu démobilisateur.

Par ailleurs, lorsque le projet d'extension a été présenté, il a été indiqué qu'un des objectifs de cet investissement serait de limiter à 5 % son incidence dans le prix de revient. Nous arrivons donc par une optimisation de la gestion budgétaire tant de nos frais fixes que de nos frais variables à maintenir ce repas à prix quasi constant.

Enfin, le choix pris à l'ouverture de la structure d'amortir la totalité des investissements, y compris immobiliers, nous permet entre autres économies, de dégager une capacité d'autofinancement de l'agrandissement évalué à environ 25 % du montant total des travaux. C'est un choix judicieux (les villes pour leur part n'amortissent pas leur patrimoine immobilier) qu'il ne faut pas fragiliser.

**Madame CUNY :**

Nous allons, ensemble, balayer les grandes masses en repartant, si vous le voulez bien, de la synthèse du prix de revient, mais je voudrais d'ores et déjà souligner quelques points :

- la part alimentaire représentera bien environ 50 % du prix de revient du repas. L'objectif de 30 % de bio est bien intégré (avec les aléas évoqués précédemment)
- dans cette part variable, nous allons également inclure les nouvelles barquettes en cellulose dont les tests préliminaires sont maintenant terminés et positifs. A la fin du 1er semestre 2018, sauf incident, ces nouveaux conditionnements seront en place.

- enfin, la relative stabilité du nombre de convives nous permet de gérer encore nos coûts fixes. Toutefois, au niveau du personnel et quand bien même la croissance des ETP est moins rapide que celle de la production, nous devons tenir compte de certains points de réglementation qui s'imposent à nous, notamment les modifications statutaires liées au nouveau régime indemnitaire et bien sûr, le Glissement Vieillesse Technicité....
- notre dette, quant à elle, décroît ; tant mieux. Cela nous permettra de mieux aborder la question des investissements futurs.

**Monsieur BRASSEUR :**

Pouvez-vous m'indiquer le coût moyen du repas ?

**Madame LACOMBE :**

Il est de 4,605 € en 2018 pour 4,612 € en 2017.

**Monsieur BRASSEUR :**

Le même prix est proposé à tous les convives ?

**Madame LACOMBE :**

Il s'agit du prix de vente moyen. A chaque convive est attribué un prix de vente correspondant à la prestation qui lui est dévolue : grammage plus important pour les adultes que pour les scolaires, offre de produits parfois plus chers pour les séniors, nombre de composants variable selon les convives... Cette politique tarifaire est l'objet de la délibération suivante.

**Madame LABORDE :**

Ne serait-il pas possible, afin de diminuer le coût de carburant, de passer à des véhicules électriques ?

**Monsieur SIMON :**

Nous avons testé un véhicule de ce type lors de la canicule de cet été. Si au niveau moteur, il n'y a eu aucun souci, par contre, la production du froid s'est avérée insuffisante. Cependant, nous avons pu constater, avec Monsieur IAPICHINO, lors de différents salons, que les gros opérateurs du domaine de la location de camions frigorifiques travaillent activement au développement de solutions pérennes. Il faut également noter que la capacité de ce type de camions est, pour l'instant, inférieure à celle de nos camions actuels. Il en faudrait donc plus que le nombre actuel et cela aurait un impact sur le prix de revient. Ce n'est donc pas, à ce jour, une source d'économies. Néanmoins, nous voyons bien que le sujet est en pleine effervescence chez les constructeurs. Pour nous, ces véhicules en location seraient intéressants pour les tournées de centre-ville. Cela permettrait de répondre aux contraintes de circulation et de pollution.

**Madame CUNY :**

Avez-vous d'autres questions ou observations ? Non ? Je vous propose de passer au vote. Cette délibération est adoptée à l'unanimité.

## Prix des repas pour l'exercice 2018

(Lecture est faite du document)

**Madame CUNY :**

Ce sujet vient d'être abordé lors de la présentation du budget primitif.

Avez-vous des questions ou observations ? Non ? Je vous propose de passer au vote.

Cette délibération est adoptée à l'unanimité.

Un dernier point : les vœux au personnel auront lieu le 30 janvier 2018 à 13h45. Des médailles du travail seront remises aux agents concernés lors de cette cérémonie. L'ensemble du comité syndical y est bien évidemment convié.

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

La séance est levée à 17 heures.