

EXTRAIT DU REGISTRE DES DELIBERATIONS DU COMITE SYNDICAL

Création du S.I.V.U. par arrêté préfectoral du 4 avril 2000

Séance publique du 14 décembre 2018

Membres en exercice : 8
Date de Publicité : 14 décembre 2018

D/2018-029

Aujourd'hui, lundi 1^{er} octobre 2018 à 10 heures, s'est réuni à son siège, 40 avenue de la Gare, à Bordeaux, le comité syndical sous la présidence de :

Madame Emmanuelle CUNY, Présidente du SIVU

Etaient présents :

A titre de titulaires :

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

A titre de suppléant :

Pouvoir :

Madame POITREAU, excusée, avait donné pouvoir à Madame MARCHAND

Etaient excusés :

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

REÇU EN PREFECTURE

le 14/12/2018

Application agréée E-legalite.com

70_DE-033-253306187-20181214-D2018_029-D



SYNDICAT INTERCOMMUNAL A VOCATION UNIQUE DE BORDEAUX-MERIGNAC

D-2018/029

Débat d'Orientation Budgétaire (DOB) du Budget Primitif 2019 S.I.V.U. BORDEAUX – MERIGNAC pour la restauration collective

Madame Emmanuelle CUNY, Présidente, présente le rapport suivant :

Mesdames, Messieurs,

Le budget du S.I.V.U. de BORDEAUX – MERIGNAC repose sur la vente des repas aux villes de Bordeaux et Mérignac, ainsi qu'aux divers centres de loisirs et associations. On rappelle que ce budget fonctionne en mode « coût complet », c'est-à-dire que l'intégralité des dépenses (constitutives du prix de revient) inhérentes à la fabrication des repas, au fonctionnement de l'établissement et à l'entretien voire au renouvellement de l'outil de travail est couverte par le coût de prestation facturé aux villes.

En 2019, ce budget prendra en considération plusieurs exigences et éléments de contexte.

1. Les contraintes fortes et historiques des finances publiques

Ces contraintes qui pèsent sur l'exercice des budgets locaux depuis plus de 5 ans ont amené les deux villes à demander au SIVU de stabiliser son prix de vente, alors que l'inflation dépassait les 3 % sur la période. Cela a été rendu possible grâce à :

- Une croissance moyenne des effectifs de convives (donc des recettes de repas), liée à **l'évolution démographique** des deux villes, plus rapide que celle des coûts fixes du SIVU;
- Une **meilleure maîtrise des effectifs prévisionnels** de convives (écart prévu/réalisé ramené à moins d'1,5 %) avec, notamment, une communication par les villes des données à J - 7 du jour de consommation et l'utilisation d'une plateforme de commande informatisée entre les satellites et l'établissement, sécurisant ainsi la transmission de l'information ;
- Un travail effectué en interne et en commun avec les villes afin de **réduire le gaspillage** (ex : ajustement des grammages suite à l'étude réalisée en 2016) et diversifier l'offre de service afin de prendre en compte l'évolution des comportements alimentaires et la rendre plus attractive : potages dans les écoles ; menus sans viande...

- Des efforts d'organisation, de mécanisation et des gains de productivité visant à **contenir les coûts fixes**, permettre d'absorber la croissance de la demande tout en améliorant les conditions de travail : tunnel de décontamination à l'ozone ; tunnel de lavage ; thermo formeuse ; plan de maintenance ; mise en place d'un schéma directeur des systèmes d'information....

Pour autant, durant cette période et dans un proche avenir, le SIVU doit faire face à des éléments de contexte ou de nouvelles exigences qui vont impacter son équilibre économique.

2. Un contexte qui requiert des efforts d'ajustement

Ces éléments de contexte s'imposent ou doivent être prise en compte par notre établissement. Il s'agit notamment des faits suivants:

- Sur le dernier exercice, une progression des **effectifs de convives moindre que prévue** dans les établissements scolaires (< 2,5 %) ou constatée les années précédentes, ce qui facilite moins, de ce fait, l'absorption de la croissance des coûts fixes (énergie ; Glissement Vieillesse Technicité...). La démographie et la prospective urbaines demeurent des disciplines un peu aléatoires ;
- Le **retour aux mercredis non scolaires** à Bordeaux à la rentrée de septembre 2018 : l'effectif sur un mercredi de « centre de loisirs » est moins important que celui d'un mercredi scolaire. Quand bien même, cette perte a été moins importante que prévue (cf : débat du dernier Conseil Syndical), elle s'est néanmoins traduite par une moindre recette. Le périmètre de l'offre de service demeure donc encadré par les stratégies municipales ou législatives ;
- **Les prix de certaines denrées** alimentaires qui sont en forte tension voire à la hausse. Il en est ainsi de la viande de volaille dont la consommation augmente en France en raison de la baisse de viande rouge. Par ailleurs, les indices réglementaires de révisions des prix de denrées alimentaires commencent à peser depuis ces 5 années, malgré une politique d'achats rigoureuse.
- L'entrée en vigueur de **la nouvelle Loi EGALIM** va peser sur les cuisines centrales : développement des approvisionnements qualitatifs, arrêt du plastique dans les conditionnements, par exemple, ne seront pas absorbés sans impact sur les coûts de revient.

Ces éléments de contexte, l'évolution de la demande et nos projets requièrent donc une double adaptation déjà bien engagée : celle de l'offre de service et celle de l'outil de travail.

3. La modernisation constante de notre offre de service

- Comme évoquée ci-dessus (Loi EGALIM), la nécessité prochaine pour les cuisines centrales de disposer **d'approvisionnement qualitatifs et locaux à hauteur de 50 %** des denrées (dont 20 % de bio) n'aurait pas dû, en théorie, se traduire par un bouleversement majeur pour notre établissement, compte tenu de la trajectoire qu'il a lui-même engagée. Nous nous en rapprochons déjà (40 % de bio + label par exemple) et différents projets (légumerie solidaire Elixir qui monte en puissance) nous confortent en ce sens.

Toutefois, la consolidation de cette trajectoire va venir télescoper une augmentation forte et simultanée de la demande des cuisines centrales scolaires (moins de 5 % d'approvisionnements bio au niveau national) qui va mettre en tension les coûts, compte tenu de l'insuffisance de l'offre. Les efforts de conversion agricole engagés au niveau régional pourraient ne pas suffire. Nous devons donc accentuer notre prospection régionale dans un contexte de tension des capacités d'approvisionnement. Les collaborations avec les interprofessions et les filières sectorielles de qualité, même conventionnelles (label rouge), seront donc d'autant plus nécessaires pour faire repérer les besoins de la restauration collective et ceux de la plus importante cuisine centrale de la Nouvelle Aquitaine.

- Le net succès rencontré **par l'offre de menus sans viande et végétariens** (avec le « sans porc », cela représente jusqu'à 25 % de nos convives) fait l'objet d'une demande d'élargissement aux Municipaux des deux villes. Ce challenge doit aller de pair avec l'objectif de transformer et cuisiner au moins les 2/3 de ce qui sort de l'établissement. Or, il s'agit là, sur cette gamme de menus, d'une évolution significative des métiers de la restauration et du métier de cuisinier à laquelle nous devons nous adapter ; ce d'autant plus que le secteur de l'agro-alimentaire mène une stratégie très offensive sur ce terrain.

Il en est de même avec le développement contraint (compte tenu de nos capacités de refroidissement actuelles) des **potages maisons** pour les enfants des écoles qui répondent néanmoins à une réelle demande.

- **L'offre de service en direction des séniors** est certes contingentée par la capacité d'évolution des deux villes qui subissent une raréfaction de leurs moyens. Pour autant, la croissance de la population des personnes âgées, notamment en secteur urbain, motive que le service public, mène une réflexion sur l'évolution possible de la demande vers de nouvelles directions : repas mixés par exemple, ou prenant en compte des paramètres sanitaires ou de santé nouveaux. Il est trop tôt pour définir ce périmètre mais cette étude doit au moins être engagée.
-

4. La nécessaire adaptation de l'outil de travail et de l'organisation

Différents travaux sont menés dans le cadre du Plan Stratégique pluriannuel et du Plan d'actions dont il est régulièrement rendu compte au Conseil Syndical avec un tableau de bord de suivi. Il ne s'agit pas ici de tous les reprendre mais d'insister sur des éléments significatifs pour le prochain exercice :

- **Le projet CAP 35 000**, absolument indispensable pour répondre aux besoins de croissance et d'évolution de notre outil de travail doit entrer, en 2019, dans une phase pré-opérationnelle. Après la validation de la faisabilité (2017), l'étude de programmation et le choix d'une équipe de maîtrise d'œuvre au terme d'un jury de concours (Equipe THALES - 2018), l'année 2019 doit être celle de la finalisation des étapes administratives et du bouclage économique de l'opération pour engager ensuite les travaux. L'ensemble de ces étapes est mené en étroite concertation avec les équipes déjà très fortement mobilisées et dans le cadre d'une démarche participative.

Il s'agira là, d'une part, des autorisations administratives (Permis de Construire ; Renouvellement de l'Agrément...) et du franchissement des différentes phases techniques (Avant-Projet Détaillé ; Documents de Consultation des Entreprises...) et, d'autre part, de la finalisation du plan de financement de l'opération. Concernant ce dernier point, plusieurs hypothèses ont été posées comprenant, notamment, une part

significative d'autofinancement, un recours à l'emprunt et un impact limité sur le prix de vente aux villes. Des études complémentaires ont été engagées afin de voir comment un accompagnement financier des deux villes permettrait de retarder notamment le recours à l'emprunt et, de ce fait, limiter l'impact sur le prix de revient à terme. Le résultat de ces travaux devra être soumis au Comité Syndical et aux Conseils Municipaux des deux villes dans le courant du 1^{er} semestre. L'adoption du plan de financement définitif demeure un préalable à la signature de tout marché de travaux à intervenir.

- La consolidation de notre organisation peut maintenant s'effectuer dans un cadre négocié : **l'Accord de Progrès Social** validé à l'unanimité des partenaires sociaux et des élus en juin dernier. Or, ce socle, amené par définition à évoluer et qui devra prendre en compte les demandes des nouveaux partenaires sociaux, impose déjà de mettre en œuvre les différents engagements souscrits. On citera ainsi : le Plan de Déplacement Etablissement (PDE) ou l'étude des possibilités du Télétravail.
- Le choc que représente le **changement des conditionnements**, l'abandon du plastique avec les exigences calendaires imposées (2025) et la pression des usagers, requièrent une réponse adaptée. Notre établissement l'a engagée dans trois directions :
 - d'une part, la mobilisation du réseau des professionnels de la restauration collective publique et territoriale (AGORES) avec l'animation d'un groupe de travail national en charge d'effectuer des préconisations concrètes (Livre Blanc) ;
 - d'autre part, l'engagement original d'un programme de recherche/développement au sein de notre établissement, doté d'un budget de 200 000 euros adopté au BS 2018, avec le concours d'établissements techniques spécialisés (CTCPA ; AGROTEC) afin de tester de nouvelles orientations, par exemple la cellulose bio sourcée et bio compostable ou encore la cuisson sous vide en bacs inox. Ces travaux s'effectuent en réseau avec d'autres cuisines centrales
 - enfin, une concertation et une communication adaptées avec les institutions compétentes, les professionnels et les représentants d'usagers.

Quand bien même ces travaux doivent être consolidés et produire de premiers résultats en 2019, il est évident qu'ils impacteront notre organisation, notre process, les matériels et donc l'équilibre économique et ce, au-delà d'une simple adaptation ou d'une modernisation normale de l'outil.

En conséquence, au vu des contraintes fortes rencontrées, des éléments de contexte et des projets que mène l'établissement, l'équilibre économique du projet Primitif 2019 qui sera présenté au prochain Comité Syndical reposera sur une **variation moyenne de + 0,41 % du prix de revient**, donc de vente aux deux villes.

Conformément aux récentes évolutions réglementaires, le présent rapport comprend en annexe le document de synthèse de présentation de la structure prévisionnelle du budget ainsi que l'état de la dette. Ces supports sont traditionnellement débattus à l'occasion du vote du Budget Primitif mais il convient de les communiquer dès la phase de Débat d'Orientation Budgétaire.

LE COMITE SYNDICAL

Article 1 :

Conformément à l'article L.2312-1 et 5211-36 du Code Général des Collectivités Territoriales, rendant obligatoire un débat d'orientation budgétaire, la Présidente a présenté le débat d'orientation budgétaire pour 2019.

Article 2 :

Le Comité Syndical acte la présentation du débat d'orientation budgétaire pour le budget 2019 par la Présidente.

Adopté :

Voix pour : 6

Voix contre : 0

Abstentions : 0

Fait et délibéré à Bordeaux au siège social, le 14 décembre 2018

La Présidente



Emmanuelle CUNY

REÇU EN PREFECTURE

le 14/12/2018

Application agréée E-legalite.com

70_DE-033-253306187-20181214-D2018_029-D