

S.I.V.U. BORDEAUX – MERIGNAC
Procès-Verbal du Comité Syndical
Séance du 9 février 2018

ORDRE DU JOUR

1. Désignation du secrétaire de séance
2. Tableau de bord mensuel et points d'actualité
3. Approbation du procès-verbal de la réunion du 11 décembre 2018
4. Délibération

MARCHES

D/2018 – 001 Opération CAP 35000 : programme et concours de maîtrise d'œuvre

1. Questions diverses

Etaient présents à titre de titulaires :

Mesdames CUNY, JAMET, et BOISSEAU et Messieurs du PARC et LAMAISON

Etaient excusés :

Mesdames MARCHAND (avait donné pouvoir à Madame CUNY) BOUILHET, DARTEYRE, POITREAU, JARTY-ROY, LABORDE, LIRE, RAUX, et WALRYCK, et Messieurs BRASSEUR, 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 Madame Patricia BORDAS, assistante des ressources humaines et des affaires juridiques.

La séance est ouverte à 9 heures 40 par Madame Emmanuelle CUNY, Présidente du SIVU.

Madame CUNY :

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

Rapport d'information concernant le renouvellement du tunnel de lavage

Application Du Principe D'urgence Impérieuse

(Lecture est faite du document)

Monsieur SIMON :

Ce rapport n'a pu être remis avec l'envoi des dossiers et nous vous prions de nous en excuser. Nous venons de prendre cette décision, en accord avec la Présidente et la Vice-Présidente sur proposition de la Direction Générale, suite aux dysfonctionnements récents constatés sur le tunnel de lavage existant. La procédure de renouvellement engagée actuellement dans le cadre d'un appel d'offre classique ne peut être menée à son terme compte tenu de l'urgence sanitaire. La nécessité d'agir rapidement est attestée par les résultats insuffisants de certaines analyses de surface et de propreté que vous noterez sur le tableau de bord d'activité.

Madame JAMET :

Pourquoi le marché avait-il été classé sans suite ?

Monsieur SIMON :

Le cahier des charges comportait une option que certains fournisseurs proposaient en base. Ainsi, la pompe à chaleur était-elle intégrée à l'offre de base de l'un des candidats. Cela risquait de générer un contentieux si cette offre avait été retenue.

Madame JAMET :

Les fournisseurs qui ont répondu ont-ils été consultés ?

Monsieur SIMON :

Oui tout à fait, et nous ne manquerons pas de tenir informés les membres du Comité de toutes les étapes.

Madame CUNY :

J'ai entièrement validé cette demande ; il n'est pas question de prendre des risques au niveau sanitaire.

Lettre interne et nouveau logo

Monsieur SIMON :

Lors de la cérémonie de vœux qui s'est déroulée la semaine dernière et pour laquelle certains élus ont pu se rendre disponibles, il a été remis le premier numéro de la lettre interne des agents de notre établissement : La Papote du SIVU, dont un exemplaire vient de vous être distribué. Cette publication a vocation à être trimestrielle et son Comité de rédaction comprend des agents de tous services et niveaux hiérarchiques. L'initiative semble être appréciée.

Madame CUNY :

Je tiens à féliciter le SIVU pour ce travail collectif qui permet un lien transversal, sortant du strict contexte professionnel habituel.

Monsieur SIMON :

Par ailleurs, nous vous remettons une version toilettée de notre logo qui reste dans l'épure du précédent mais met l'accent sur quelques points:

- La dimension de « cuisine centrale »
- La dimension territoriale ; avec le rappel des supports des villes de Bordeaux et de Mérignac
- La dimension qualitative de l'offre ; avec la figuration de la mention d' « établissement bio engagé », label attribué au niveau de l'interprofession régionale de l'agriculture bio dans la mesure où nous dépassons le seuil des 20 % de produits bio dans nos approvisionnements.

Je tiens à féliciter Madame BORDAS pour son investissement tant au niveau du Comité de rédaction de la Papote du SIVU qu'au niveau de son travail sur le logo qui vous est présenté.

Madame CUNY :

Je joins mes félicitations à celle de Monsieur SIMON et trouve, qu'en effet, le logo est plus explicite ainsi.

Tableau de bord d'activités

(Lecture est faite du document)

Monsieur SIMON :

L'édition des données de janvier n'a pu être encore produite. Elle vous sera adressée prochainement. Il est fait, ici, le point des indicateurs à la fin de l'année 2017. Il y a plusieurs points à noter :

- nous avons fini 2017 avec 3,7 millions de repas livrés, soit une progression d'environ 5 % par rapport à l'année précédente. Cela conforte la pertinence d'accroître nos capacités d'exploitation.
- Les chiffres des moyennes mensuelles, notamment pour la zone prestation et la zone analyses sont erronés, il convient de les corriger.
- les repas complémentaires sont en augmentation en raison probablement de la mise en place de la plateforme de commande et de l'augmentation des menus sans viande qui représente 10 à 15 % des commandes. Les effectifs « sans porc » (donc sans viande occasionnels) additionnés aux « sans viande » permanents représentent au total 20 à 25 %, en moyenne au quotidien des convives enfants.

Madame JAMET :

Pour les menus sans viande, les parents m'ont demandé s'il était possible de s'inscrire en cours d'année.

Madame CUNY :

Bien sûr. Les villes ont communiqué sur beaucoup de supports à ce sujet et les parents ont tous eu accès à l'information.

Monsieur SIMON :

Pour compléter la réponse, les profils peuvent être modifiés à chaque période de vacances scolaires pour la rentrée qui suit.

Madame JAMET :

Sur la dernière plaquette, sur deux menus dits végétariens, vous avez servi du thon. Dans ce cas, cela n'est pas un repas végétarien.

Monsieur SIMON :

En effet, il s'agissait de menu sans viande et non pas végétarien ; c'est une erreur de notre part. Nous serons plus vigilants à l'avenir.

- les niveaux de satisfactions, oscillent toujours entre 70 et 80 % pour les scolaires et plus de 90 % pour les séniors. Il sera intéressant de suivre l'évolution de ces taux avec la mise en place récente des menus sans viande qui représentent déjà + de 10 % des effectifs des enfants, qui s'ajoutent aux effectifs sans porc déjà recensés. Cela n'est donc pas anecdotique.
- les analyses sanitaires présentent quelques résultats tendus qui sont essentiellement liés à la problématique du tunnel de lavage que nous avons évoquée précédemment. Nous nous attendons à de notables améliorations.
- pour ce qui est de nos approvisionnements, nous avons pratiquement atteint les objectifs de produits bio (27,24 %). Il est à noter que cette difficulté à maintenir le cap des 30 %, voire d'aller au-delà, reste liée à une forte augmentation de la demande que l'offre, sur le terrain, ne peut assumer. Ce ne sont ni nos procédures, ni notre budget ou encore un souci de simplicité qui amènent à ce résultat. Il est vrai que nous refusons de prendre des produits bio d'origine étrangère à la saison pour atteindre l'objectif (ex : des concombres espagnols pendant l'été...). Par ailleurs, si plus de la moitié de nos approvisionnements bio sont d'origine locorégionale (le tableau de bord fera apparaître cette mention en 2018), cette proportion ne se retrouve pas à l'échelle de la totalité de nos approvisionnements : moins du 1/3, au total, sont issus de la Région Nouvelle Aquitaine. C'est là, pour nous, un incontestable point d'effort, surtout si la réglementation évolue comme cela semble devoir être le cas suite aux récents Etats généraux de l'Alimentation. Malgré notre important travail de terrain et de sourcing auprès des groupements de producteurs (travail indispensable et préalable à tout appel d'offres), nous nous heurtons à deux types de difficultés :
 - La méconnaissance du poids réel de la Restauration Collective en matière d'approvisionnements en produits agricoles bruts ou semi-bruts. Ce point a été abordé au Conseil de Gouvernance Alimentaire mis en place par la Métropole récemment. Le SIVU milite pour qu'un état des lieux des besoins en vision prospective soit effectué et discuté avec les principales interprofessions.
 - L'accompagnement insuffisant des structures professionnelles notamment pour ce qui est de l'agriculture traditionnelle conventionnelle, raisonnée ou labellisée comme trait d'union auprès des acheteurs publics. Le bio, à l'inverse, a su parfaitement créer ces relations partenariales entre les producteurs et les acheteurs soumis au Code des marchés publics avec des structures comme Interbio. C'est un point que nous travaillons, au SIVU, avec deux partenaires : l'Agence régionale de l'Alimentation et la structure « Coop de France » qui représente toutes les coopératives agricoles régionales. Nous avons mis deux dossiers sur la table : l'approvisionnement en viande porcine et en viande bovine, mais cela prend du temps. Pour les légumes, le projet Elixir (conserverie et légumerie solidaire) dont nous avons déjà parlé est effectivement sur les rails, sur Blanquefort. Les process sont en cours de validation et nous allons pouvoir prochainement commencer les tests.

Madame JAMET :

Dans une réunion précédente vous nous aviez annoncé que nous pourrions visiter la légumerie ; quand est-ce que vous l'envisagez ?

Monsieur SIMON :

Il convient de terminer la période de tests avant toute chose. Je pense que nous pourrions organiser une visite à la rentrée de septembre.

Monsieur IAPICHINO :

Je tiens à souligner que le service de potage débuté cet automne a remporté un franc succès auprès des enfants ; c'est un autre moyen de leur faire consommer des légumes.

Monsieur SIMON :

Le process de fabrication en liaison froide est compliqué. Nous devons refroidir plusieurs milliers de litres en moins de deux heures. Du fait de nos limites matérielles actuelles, le plan de production pour le potage doit être planifié sur trois jours. Le besoin d'augmentation de nos capacités de refroidissement est pris en compte dans le projet qui vous sera présenté tout à l'heure et nous permettra d'envisager l'élargissement de cette prestation.

Madame JAMET :

Les potages sont-ils toujours livrés dans des bols en plastique ?

Monsieur SIMON :

Oui, c'est le cas pour l'instant. Cependant une réflexion est actuellement menée sur d'autres types de conditionnement. Cela entraînera nécessairement de nouveaux process de réchauffage à mettre en place dans les offices. Les villes doivent désigner 10 « sites tests » afin d'expérimenter plusieurs scénarii et de déterminer les coûts inhérents à chacune des hypothèses. Cependant, ce premier pas nous a permis de vérifier nos propres capacités de fabrication et de mesurer nos propres limites.

- pour en finir avec le tableau de bord d'activités, les indicateurs du budget global et de la masse salariale, démontrent le bon niveau de maîtrise financière de notre établissement.

Madame CUNY :

Si vous n'avez pas d'autres questions je vous propose de passer à l'approbation du procès-verbal du 11 décembre 2017.

Madame JAMET :

J'aimerais que soit rectifié le décalage entre les prix du portage à domicile notés sur le Rapport d'Orientation Budgétaire et le prix noté sur la délibération fixant le prix de ce repas.

Monsieur SIMON :

Tout à fait, il s'agit d'une erreur de notre part, nous vous prions de nous en excuser. Le prix de vente du repas pour le portage à domicile est de 6,52 € pour la Ville de Bordeaux et de 6,28 € pour la Ville de Mérignac.

Monsieur du PARC :

Monsieur BRASSEUR est noté comme absent alors qu'il était secrétaire de séance. Je pense qu'il s'agit également d'une erreur.

Madame VEZIN :

Oui en effet et je vous prie également de nous en excuser.

Délibérations

CAP 35 000

(Lecture est faite des documents)

Monsieur SIMON :

PROGRAMME - CONCOURS DE MAITRISE D'OEUVRE

Lors du Comité Syndical d'Avril 2017, vous vous êtes prononcés en faveur des conclusions de l'étude du Schéma Directeur démontrant la pertinence et la faisabilité de l'opération de restructuration / extension du SIVU. Cette opération s'intitule CAP 35 000.

Le projet a pour objectif de faire coïncider, aux meilleures conditions possibles, les modalités d'exploitation de notre offre de service à la demande croissante des deux villes ; demande légitimée par leur évolution démographique.

Depuis, vous avez décidé le recours à une assistance à maîtrise d'ouvrage (AMO) dite de conduite d'opération. Elle a commencé son travail avec les équipes et l'encadrement dès le mois de Septembre dernier pour conclure cette nouvelle phase dite « d'étude de programmation ». Ses conclusions ont été récemment validées par le Comité de pilotage présidé par Mesdames Emmanuelle CUNY et Régine MARCHAND et auquel des techniciens des villes ont été également associés, aux côtés du Comité de Direction de notre établissement.

Les hypothèses posées en phase de faisabilité ont été confirmées et développées, quand bien même les superficies et le budget ont été légèrement réévalués, tout en restant dans le périmètre économique qui avait été déterminé. A ce stade, l'étude de programmation de notre projet se traduit par :

- d'une part, la restructuration des locaux existants et leur extension pour environ 2000 m². Le chantier devant se dérouler en site occupé pour maintenir l'exploitation, sa durée sera nécessairement plus longue qu'une construction classique, ex nihilo. Nous dépasserons les deux ans. Les principales spécificités de ces locaux vont vous être présentées rapidement dans un diaporama.
- d'autre part, un budget arrondi à 8 M€ HT, incluant le coût des travaux proprement dit, avec ses différentes phases, ainsi que les honoraires et les frais d'acquisition de nouveaux matériels indispensables à l'extension. Ce budget sera autofinancé à hauteur de 30% environ, le solde résultant d'emprunt(s) que nous contracterons au fur et à mesure de l'opération (sans préjudice d'éventuelles subventions).

Monsieur du PARC :

Vous nous annoncez un budget entre 7 et 8 M€. Sur le rapport, en phase de faisabilité voté l'an dernier, est mentionné un coût de 7,1 M€. L'écart semble conséquent.

Monsieur SIMON :

L'augmentation peut effectivement sembler significative mais cette évolution est fréquente lorsqu'on passe de la faisabilité à la phase actuelle de programmation. Je développerai ce point plus loin dans cette présentation mais la question corollaire à votre remarque est de savoir si cette évolution met en cause le modèle économique du SIVU et le périmètre de financement. La réponse est clairement non !

Il est à noter que :

- Nous allons, dans quelques années, bénéficier d'une capacité nouvelle de financement avec la fin du remboursement des premiers emprunts contractés pour la construction du SIVU. On ne peut, néanmoins, techniquement pas attendre cette étape. La croissance impose ces travaux rapidement ; nous sommes à plus de 3 % de croissance annuelle des effectifs de convives, pour un outil de travail certes trop juste en capacité mais qui est très loin d'être amorti.
- Nous conserverons, durant cette opération, une capacité d'investissement qui nous permettra d'assurer le renouvellement courant du matériel d'exploitation amortissable (ex : les lignes de conditionnement...). Nous sécuriserons donc le fonctionnement de notre outil de travail en même temps que nous procéderons à son extension.
- Nous n'avons pas prévu, à ce stade, de mobiliser le PPI des deux collectivités. Conformément aux engagements préalables, l'impact de cette opération sur le coût de revient (qui correspond, je vous le rappelle à notre prix de vente aux villes) sera limité au final à 4,5 %, pour la totalité des travaux répartis sur 5 exercices. En clair, nous allons augmenter la capacité de notre établissement de plus de 50 %, pour un impact inférieur à 5 % du prix de revient. Sur le plan économique, on peut considérer qu'il s'agit d'une opération exemplaire.

Madame JAMET :

S'agissant de la parcelle de la Métropole, comment va se passer la cession ?

Monsieur SIMON :

La cession se fera soit sous forme emphytéotique soit sous forme d'une cession pour l'euro symbolique. Ce point est acté avec Bordeaux Métropole auprès de laquelle nous nous sommes engagés, en échange, à mutualiser le bassin de rétention d'eaux pluviales et à cogérer les besoins en matière d'eau nécessaire en cas d'incendie.

Si vous validez cette étude de programmation et le budget prévisionnel, nous entrerons dans une nouvelle phase : le concours de maîtrise d'œuvre destiné au choix d'une équipe d'architectes. Là encore, il y aura plusieurs étapes

- La constitution d'une Commission technique à laquelle seront associés les techniciens des villes
- La constitution d'un jury (comprenant notamment la commission d'appel d'offres du SIVU)
- Ce jury procédera tout d'abord à la sélection de 3 candidats admis à concourir
- Le jury choisira ensuite, cet automne, l'équipe de maîtrise d'œuvre en charge de l'extension
- Cette équipe de maîtrise d'œuvre devra réaliser l'Avant-Projet-Détaillé (APD), la consultation des entreprises, la préparation de chantier. Ces différentes étapes devraient permettre un premier coup de pioche en fin d'année 2019
- Cette période sera également consacrée aux permis et autorisations indispensables à la réalisation de ce projet.

Par ailleurs, durant l'année 2018, différents projets en lien avec le projet CAP 35000 doivent par ailleurs être également finalisés. Il s'agit notamment du projet d'accord de progrès social et de ces différentes annexes. L'ensemble des documents est travaillé de façon transversale avec l'ensemble des pôles et des services et fait l'objet d'une réunion mensuelle avec les représentants du personnel. Cet accord permettra de procéder aux nécessaires adaptations de l'organisation du travail avec la croissance de notre établissement. Nous devrions le soumettre à votre validation avant l'été 2018.

Madame JAMET :

Allez-vous faire appel à d'autres cuisines afin d'alléger la production pendant les travaux ?

Madame CUNY :

Cela peut être envisagé, cependant c'est toujours compliqué en raison de l'importance de nos besoins. Actuellement, personne ne peut y répondre.

Monsieur SIMON :

Nous ne l'excluons pas, mais nous avons prévu de privilégier le travail interne avec nos fournisseurs afin d'adapter l'offre sans la dégrader.

Madame BOISSEAU :

Avez-vous des commissions de sécurité qui passent régulièrement au SIVU ?

Monsieur SIMON :

Oui bien sûr. Nos process sont très pointus ; or, actuellement certains espaces de travail ne sont pas complètement satisfaisants.

Madame JAMET :

Avez-vous prévu l'accessibilité des personnes handicapées moteur ?

Madame VEZIN :

Lors du classement de l'établissement, le préfet a admis l'impossibilité de l'établissement à accueillir des personnes à mobilité réduite au sein de l'exploitation, en raison, d'une part, des normes d'hygiène et, d'autre part, de l'impossibilité d'adapter la hauteur des machines à hauteur de fauteuil par exemple. Cependant, tous les locaux administratifs sont accessibles et le seront dans le futur projet.

Monsieur SIMON :

Nous sommes cependant conscients que nous avons un devoir d'exemplarité et que nous devons travailler ce sujet. Les diverses tentatives d'accueil (ex : personne atteinte de trisomie) effectuées jusqu'à présent se sont avérées peu concluantes, mais nous devons être en mesure de mieux déterminer les formes de handicap qu'il nous sera possible d'accueillir.

Monsieur LAMAISON :

Dans la diapositive 8, sur le plan de masse, il est noté traitement des EP. De quoi s'agit-il ?

Monsieur SIMON :

Il s'agit du traitement des eaux pluviales.

Madame JAMET :

Dans vos hypothèses d'emprunt pourquoi n'avez-vous pas lissé le pourcentage d'augmentation du coût moyen du repas sur les cinq ans pour arriver au 4.43% (hypothèse 1 ou au 4,34 % (hypothèse 2) ? On voit dans les 2 hypothèses une forte augmentation au BP 2021 alors qu'il y a une augmentation faible au BP 2020.

Monsieur SIMON :

Cette partie, peut en effet être travaillée différemment de façon à linéariser l'augmentation.

Monsieur LAMAISON :

Comment le personnel appréhende t'il cet agrandissement ?

Monsieur SIMON :

Depuis le début, nous avons impliqué les agents et l'encadrement dans les différentes démarches. Le personnel semble rassuré, notamment parce que ce projet prouve la qualité de leur travail et conforte le choix du service public fait par les deux Villes. La seule source d'inquiétude est, bien sûr, la phase de chantier. Cela est parfaitement compréhensible. Il serait illusoire de penser que ces deux ans de travaux n'amèneront aucune complexité dans leur quotidien.

Monsieur IAPICHINO :

Les agents apprécient la prise en compte de l'amélioration de leurs conditions de travail, notamment au travers de l'étude ergonomique en cours. Ils ont, de plus, été informés à toutes les étapes par leurs responsables et ont, pour certains, travaillé en groupe sur les plans correspondant à leur future zone de travail.

Monsieur du PARC :

Quelles sont les organisations syndicales représentées au sein du SIVU ?

Madame VEZIN :

Notre établissement est particulier. Nous avons une liste unique et pluri représentative parrainée par FO. Le dialogue est très régulier sous forme officielle ou parfois plus officieuse et paraît empreint de confiance de part et d'autre. Les différentes réunions font l'objet de comptes rendus réguliers qui sont communiqués aux partenaires sociaux, à l'ensemble du CODIR et à Mesdames la Présidente et la Vice-Présidente.

Madame CUNY :

En effet, l'ensemble de nos réunions se déroule dans un climat apaisé où les choses sont dites, écoutées et entendues.

Monsieur SIMON :

Les partenaires sociaux sont, de plus, très investis dans le projet d'accord de progrès social mentionné plus haut et nous nous réunissons très régulièrement afin d'avancer de façon concertée. L'ensemble des contraintes, notamment budgétaires, leur a été clairement expliqué dès le début du processus. Ils sont conscients que le fait de travailler ensemble pour l'avenir du SIVU représente la meilleure façon de garantir l'avenir de chacun.

Madame CUNY :

Le Comité Syndical a donc, encore, beaucoup de travail devant lui, avant de « couper le ruban » de notre opération Cap 35 000. Je vous remercie tous pour votre engagement et tiens à féliciter l'ensemble des équipes pour la qualité du travail présenté.

Monsieur LAMAISON :

Je pense que je peux parler au nom de mes collègues et dire que l'ensemble du Comité s'associe aux félicitations de Madame CUNY pour ce travail remarquable.

Madame CUNY :

Si vous n'avez pas d'autres questions ou observations, je vous propose de passer au vote. Cette délibération est adoptée à l'unanimité.

Madame JAMET souhaite qu'un nouveau lissage de l'augmentation de 4,5 % du coût moyen du repas sur 5 ans auprès des villes puisse être réalisé. Le Comité Syndical donne son accord à la poursuite de cette étude.

Questions diverses

Madame JAMET :

Au sujet des barquettes en cellulose, l'appel d'offre est-il lancé ? Les matières bio-sourcées des futures barquettes seront-elles tracées (ex. sans OGM) ?

Monsieur SIMON :

Oui tout à fait, il a été lancé dans le courant du mois de janvier. Ce nouveau conditionnement sera mis en œuvre dans le courant du mois de juin, sauf si, ce que je ne crois pas, la consultation se révélait infructueuse.

En parallèle, nous avons sensibilisé le Président d'AGORES (association des Responsables de Restaurations Municipales) à la problématique des conditionnements et nous nous sommes proposés, avec Monsieur IAPICHINO, d'aborder le travail réalisé par le SIVU lors du salon annuel de l'association qui se tiendra à Gradignan au mois de juin prochain. Notre projet de partenariat scientifique en lien avec le CNRS, le CTCPA (centre technique agroalimentaire) et la plateforme de transfert de technologie AGROTEC (qui intervient déjà au SIVU) avance et nous devrions, au 2^{ème} trimestre, pouvoir vous proposer un document de travail.

Madame CUNY :

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

La séance est levée à 11 heures 10.