

**S.I.V.U. BORDEAUX – MERIGNAC**  
*Procès-Verbal du Comité Syndical*  
*Séance du 1 octobre 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 27 juin 2018
4. Délibérations

**MARCHES**

1. Concours de maîtrise d'œuvre : Jury de concours ; Choix du lauréat : D-2018/017
  2. Adhésion au groupement de commandes permanent dédié à l'achat de gaz et services afférents D-2018/018
  3. Adhésion au groupement de commandes permanent dédié à l'achat d'électricité et services afférents D-2018/019
5. Relevé de décisions
  6. Questions diverses

**Etaient présents à titre de titulaires :**

Mesdames CUNY, MARCHAND, BOUILHET et POITREAU et Monsieur LAMAISON

**Etaient excusés :**

Mesdames BOISSEAU, DARTEYRE, JAMET, JARTY-ROY, LABORDE, LIRE, RAUX, et WALRYCK, et Messieurs BRASSEUR, du PARC et PRADELS  
Monsieur BRASSEUR a donné pouvoir à Madame MARCHAND

**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, Madame Sophie LACOMBE, Responsable du pôle Finances Budget Marchés et Madame Patricia BORDAS, Assistante des Ressources Humaines et des Affaires Juridiques.

La séance est ouverte à 10 heures par Madame Emmanuelle CUNY, Présidente du SIVU.

**Madame CUNY :**

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

## Points d'actualité

**Madame CUNY :**

1) **Tableau de bord** (*Lecture est faite du document*)

- **La fréquentation** : celle de cet été aura été en demi-teinte : en progression en Juillet par rapport à 2017 et identique en août. La rentrée scolaire montre une croissance moindre qu'escomptée dans les effectifs scolaires, de l'ordre d'1,1% au lieu de 2,2%. Ces effectifs ne sont pas encore stabilisés et nous devons faire le point avec nos collègues des villes très prochainement. La fréquentation impacte directement le financement de nos charges fixes. Le chiffre d'affaires doit être suffisant pour les couvrir.
- **Les repas sans porc et sans viande** (*tableau remis en séance*): nous ferons un point à l'issue d'une année de fonctionnement mais les chiffres communiqués montrent que cette offre, d'une part, est significative puisqu'elle s'adresse en cumulé à plus de 20 % des convives enfants ; d'autre part, que le niveau de satisfaction est satisfaisant et, enfin, qu'elle est plus représentée pendant les périodes de vacances.
- Les indicateurs de satisfaction des convives sont, au global, satisfaisants avec parfois de petites variations que nos collègues des villes expliquent souvent par un retour insuffisant des questionnaires.

**Monsieur SIMON :**

Monsieur le maire de Mérignac a adressé au SIVU un courrier soulignant l'insatisfaction du personnel du self du personnel et notamment sur la récurrence dans la proposition de produits. Nous allons faire un point prochainement avec les services des villes. Un courrier en réponse sera adressé à Monsieur le maire et il vous en sera rendu compte au comité syndical suivant.

**Madame MARCHAND :**

Certes, la qualité des produits proposés est prioritaire, mais la manière de les réchauffer et de les servir également. Lorsque je mange au self et que je ne suis pas satisfaite, j'envoie une photo du plat immédiatement à Monsieur SIMON afin qu'il en soit averti.

**Monsieur SIMON :**

En effet, et je vous en remercie, cela nous permet de constater immédiatement le problème et d'étudier des actions correctives.

**Monsieur LAMAISON :**

Pour le mois d'août, je note seulement 68 % de satisfaction pour la prestation des scolaires de Mérignac.

**Monsieur SIMON :**

Oui, mais ce taux doit être pondéré car il s'agit des centres de loisirs qui ne font pas tous remonter les enquêtes. Cela n'est donc pas toujours représentatif.

### **Madame CUNY :**

Les autres indicateurs montrent que nous sommes dans la trajectoire au niveau de l'hygiène. L'accent continue à être mis sur la formation et le contrôle.

Sur le plan budgétaire, il n'y a, à ce jour, pas d'inquiétude particulière mais une nécessaire vigilance également sur les écarts de coûts alimentaires. L'abondement financier voté au BS sera mobilisé.

Sur le plan qualitatif, nous atteignons les engagements de 30 % de part bio et loco régionale dans nos approvisionnements. Les chiffres de Septembre devraient pouvoir être présentés au prochain Comité Syndical.

### **2) Les conditionnements en plastique**

Un livre a été édité par le collectif anti plastique. Le SIVU y est passablement malmené. Une fiche de lecture vous sera remise prochainement. Le législateur, contrairement aux orientations de la fin du printemps, semble favorable maintenant à la suppression des conditionnements plastique dans la restauration collective en 2025. La doctrine est en train de s'écrire, mais la tendance semble s'imposer. Je vous rappelle que nous avons pris une position très volontariste dans cette affaire.

### **Monsieur SIMON :**

A l'échelon national, le SIVU a pris le leadership d'un groupe de travail de professionnels des cuisines centrales publiques (réseau AGORES) sur le sujet. Ce groupe, que nous portons, rencontre en ce moment sur Paris tous les acteurs de la problématique (les industriels ; les chercheurs ; les autorités scientifiques ; les agences nationales, les ONG...) pour faire le point des enjeux liés aux nécessaires évolutions et à la recherche d'alternatives. Ces auditions s'effectuent actuellement sur Paris tous les 10 jours environ. Elles donneront lieu en 2019 à la publication d'un Livre Blanc comprenant une cartographie des pratiques et des préconisations pour accompagner les cuisines centrales dans cette transition majeure, en essayant d'éviter les amalgames.

Au niveau local et dans le cadre du Budget Supplémentaire 2018, vous avez récemment voté un budget de 200 000 euros pour la recherche et le développement. Des contrats d'assistance avec deux centres techniques spécialisés (CTCPA et AGROTEC) ont été conclus. Ils nous accompagnent, en toute indépendance, dans l'audit de notre système de cuisson sous vide qu'il faut protéger et étudient les possibilités d'évolutions avec, par exemple, des conditionnements en inox. Ces travaux sont en cours et produiront des résultats fin d'année ou début d'année prochaine. Ces tests s'effectuent en réseau avec d'autres cuisines centrales comme Nice, Rennes, Le Mans ou des cuisines intercommunales de la Région Parisienne (Syrec...). L'idée, là aussi, est de partager et enrichir nos expériences et nos résultats.

Ces travaux prendront aussi en compte les alternatives de type barquettes en cellulose, nouveau procédé qui n'est pas encore totalement stabilisé, en phase d'appels d'offres actuellement au SIVU. Il est à noter d'ailleurs que la demande nationale et internationale explose sur ce produit et que cette instabilité se retrouve dans nos appels d'offres. L'actuelle consultation risque fort de devoir être relancée, compte tenu des nouveaux tests effectués qui semblent contredire les précédents.

Au niveau régional, nous faisons connaître notre démarche de Recherche et Développement, inédite pour une cuisine centrale publique, aux différentes institutions (rencontre prochaine avec les services de l'Etat...). Par ailleurs, l'Université et le CNRS, qui nous accompagnent depuis le début, militent, avec la Fondation de l'Université (Mécénat), pour la formalisation d'un projet de recherche pluridisciplinaire, mobilisant des autorités scientifiques de chimie, de santé et de sciences sociales. Bordeaux en porterait le leadership. La démarche du SIVU est originale et pourrait faire tâche d'huile. Pour accompagner ces dispositions, nous avons temporairement recruté une chargée de mission qui a pris ses fonctions en juin dernier.

**Madame MARCHAND :**

Nous tenons, la Présidente et moi à remercier Monsieur SIMON ainsi que tous les collaborateurs du SIVU pour cet investissement conséquent et pour l'information dispensée au comité syndical. Il convient que nous puissions également être en capacité de relayer cette information à nos maires respectifs.

**Monsieur SIMON :**

Une nouvelle note « point d'étape » vous sera soumise le mois prochain, à cet effet.

Il convient de souligner qu'actuellement, deux dimensions sont mises en évidence :

- La dimension environnementale : on connaît l'impact négatif et alarmant des déchets plastiques sur les océans, le « 7<sup>ème</sup> continent », et la nature en général.
- L'impact sur la santé publique : l'ONU a mis en évidence le développement de maladies chroniques et de l'infertilité. Les perturbateurs endocriniens semblent jouer un rôle important dans le développement de ces pathologies. Dans ce cadre, les possibles migrations des matières plastiques dans l'alimentation doivent être prises en compte.

Or, actuellement, la réglementation Française et Européenne est basée sur des seuils au-delà desquels les usages sont interdits. Mais les études ont démontré que pour les perturbateurs endocriniens, la dose ne fait pas le poison. De plus, il est maintenant prouvé que trois générations successives peuvent être impactées. Ce qui faisait donc norme avant est mis en cause et les autorités se trouvent face à un vide technique et juridique qui nécessite de reconstruire la doctrine.

Il n'existe pas de matière totalement inerte quelque soient les usages et l'inox, par exemple, n'est pas toujours vertueux ; certains contenants relâchent, par exemple, du chrome et l'origine des fabrications doit être bien vérifiée. Une réflexion sur les différents usages des matériaux doit donc être menée.

**Madame CUNY :**

Je tiens à remercier Monsieur SIMON et le SIVU pour l'engagement dans cette bataille.

**Madame POITREAU :**

En ce moment, on peut lire pas mal d'articles sur le sujet.

**Madame CUNY :**

Effectivement ; et il y a de notre part une démarche de communication à développer. Le sujet « fait le buzz » dans les réseaux sociaux et les médias (dernier « cash investigation » par exemple). Il faut faire connaître notre engagement et ses modalités. Le collectif Cantine sans Plastique a été rencontré ce mois-ci sur Paris et nous réagissons aux diverses publications qui peuvent sortir sur ce sujet en tentant de tordre le cou à la désinformation.

Simultanément, nous saisissons toutes les occasions qui nous permettent de parler différemment de notre établissement. Cela a été le cas récemment avec le journal régional de France 3 ; une publication nationale sur les Coopératives ou, très prochainement, dans le cadre d'auditions liées aux évolutions alimentaires dans le cadre de Bordeaux Métropole 2050. C'est difficile tant le sujet passionne; fait écho à des problématiques brûlantes sur l'environnement et la santé des plus jeunes notamment, et parce que la doctrine sur les perturbateurs endocriniens n'est pas encore écrite et opposable sur le plan de la réglementation. Par ailleurs, il n'est pas aisé d'opter, au nom du principe de précaution, vers des alternatives dont on ne sait pas garantir qu'elles sont totalement vertueuses et qui sont, de plus, difficiles à mettre en œuvre (inox ou verre notamment).

Il va nous falloir donc, dans cette période instable, élever notre niveau de communication en même temps que nos travaux d'investigation. Nous devons mettre en place une vraie politique de communication et ne plus nous contenter d'adresser des messages en réponse aux mises en cause. Notre site internet, en pleine refonte, rend compte néanmoins de ces démarches. N'hésitez pas à le consulter !

Nous allons passer au procès-verbal du 27 juin 2018. Avez-vous des observations ou modifications ? Non ?

Le procès-verbal est adopté à l'unanimité.

## Délibérations

### **Concours de maîtrise d'œuvre : Jury de concours Choix du lauréat**

(Lecture est faite du document)

#### **Madame CUNY :**

Lors de notre séance de mai dernier et suite à une première réunion du Jury de Maîtrise d'œuvre, nous avons sélectionné trois équipes d'architectes pluridisciplinaires souhaitant concourir à la réalisation de notre projet. Ces 3 équipes ont accepté le challenge et ont « rendu leur copie » fin Juin. L'anonymat des rendus a été garanti par le Pôle des Marchés Publics et du Budget et auprès d'un huissier de justice.

#### **Monsieur SIMON :**

La Commission Technique que j'ai animée avec le Directeur Technique, le Responsable de l'Ingénierie/Maintenance et notre AMO a effectué, durant l'été, un travail d'analyse détaillée de ces propositions dont la synthèse vous a été remise dans le dossier de la séance de ce jour. Ce travail a permis au Jury de Maîtrise d'Œuvre de se prononcer en toute indépendance au début de ce mois et de proposer un classement des offres, donc un choix.

Plusieurs points de méthode :

Ce jury était pluridisciplinaire. A la Commission d'Appel d'Offres obligatoirement convoquée, ont été associées des personnes représentatives et qualifiées : il y avait un représentant du Conseil de l'Ordre des Architectes, d'un Bureau d'Ingénierie spécialisé dans la restauration, le Directeur des Cuisines Centrales de Poitiers, des techniciens des deux villes et les membres de la Commission Technique.

Concernant les livrables, les équipes d'architectes devaient rendre des documents écrits, graphiques et administratifs au format très précis. Il est à noter que les conclusions individuelles de la Commission Technique leur ont été communiquées préalablement au Jury et ce, conformément à la procédure. Les architectes avaient donc la possibilité, s'ils le souhaitaient, sinon de répondre, du moins de préciser des points que la Commission Technique avait relevés. Le Jury s'est donc prononcé au vu de ces derniers éléments et en toute connaissance de cause. L'anonymat ayant été garanti, aucun des membres du jury ne connaissait l'identité des cabinets d'architectes concourant. Le jury s'est donc prononcé en toute impartialité. Il faut noter que les trois propositions d'architectes étaient de qualité.

La priorisation et, au final, le choix du lauréat, se sont imposés à l'unanimité des voix, qu'elles soient délibératives (les élus) ou consultatives (les techniciens). Les débats ont été apaisés et transparents ; le vote final n'ayant donné lieu qu'à un seul tour, à main levée. Les seules divergences n'ont concerné que l'ordre de classement du 2<sup>ème</sup> et du 3<sup>ème</sup> candidat.

Les motifs du choix :

L'analyse et les conclusions du jury figurent dans le dossier mais on peut les résumer ainsi, en rappelant que les 3 propositions étaient fouillées, de qualité et intéressantes.

D'abord il faut noter qu'aucune proposition ne s'est écartée de l'étude de programmation dont le rendu original était déjà formalisé à une échelle au 1/200<sup>ème</sup>, c'est-à-dire à un niveau de précision inédit dans ce type de concours, mais que nous avons volontairement imposé.

Le jugement des offres des candidats s'effectuait donc qualitativement sur certains points techniques très précis (respect du programme ; insertion du projet dans son contexte ; planning et phasage en site occupé ; qualités techniques et environnementales). Les architectes avaient compris qu'ils avaient, sur les plans des process, assez peu de marge de manœuvre. Le lauréat est d'ailleurs celui qui a le plus fouillé les plans de programmation en leur apportant, sur quelques points, une réelle valeur ajoutée.

Concernant les 3 propositions :

La première était globalement « dans les clous » sur le plan architectural, l'expertise et de la gestion prévisionnelle du chantier. Elle présentait néanmoins deux points faibles : la documentation et les références techniques d'une part, un usage des matériaux très industriels et moyennement versés dans le développement durable, d'autre part.

La dernière, à l'inverse, était assez audacieuse sur le plan architectural et proposait la création d'une véritable serre qui a néanmoins laissé le jury un peu dubitatif sur la valeur ajoutée et le coût, et les techniciens assez circonspects quant à la manière de faire vivre cet équipement. Elle était moins documentée techniquement mais intéressante au niveau des travaux.

La seconde nous est unanimement apparue comme la plus intéressante en ce sens qu'elle correspond tout à fait au programme (à l'exception d'un escalier) en lui apportant quelques aménagements techniques intéressants. Elle comprend, en outre, des propositions pertinentes en matière de développement durable (mais à valider économiquement) et surtout, une présentation très détaillées des modes opératoires d'un chantier en site occupé. Sur le plan de la documentation technique, c'est également la plus fournie. C'est donc cette proposition qui a été retenue par le jury.

**Madame BOUILHET :**

Avez-vous anticipé la possibilité d'un changement du mode de cuisson ?

**Monsieur SIMON :**

Non, cette hypothèse n'est pas envisagée car la valeur ajoutée du SIVU est construite autour d'un système mixte : cuisson traditionnelle et cuisson sous vide à juste température. Les problèmes se posent pour nous au niveau du conditionnement (cuisson/transport/réchauffe). Cependant, si nous utilisons l'inox comme solution alternative pour le conditionnement, nous aurons besoin d'un espace de stockage plus adapté. C'est pourquoi il est important de mener les travaux de recherche et le projet d'extension en parallèle. De plus, l'équipe retenue aura peut-être des propositions pertinentes sur les potentielles évolutions du projet. Dans tous les cas, ces modifications ne devraient pas impacter l'économie globale du projet.

**Monsieur LAMAISON :**

Cela risque-t-il d'engendrer un surcoût ? Et dans ce cas, cela sera-t-il réglementaire ?

**Monsieur SIMON :**

S'il est nécessaire d'établir un avenant en plus-value, il sera bien entendu soumis au comité syndical et respectera les règles imposées en matière de marchés publics. Nous avons aussi prévu une enveloppe pour les aléas.

**Monsieur LAMAISON :**

Avez-vous envisagé dans ce projet des cloisons amovibles de façon à pouvoir moduler les espaces de travail ?

**Monsieur SIMON :**

C'est clairement un débat que nous aurons avec la maîtrise d'œuvre. Cela fait partie des sujets qui seront abordés avec eux.

**Madame CUNY :**

Un projet de ce type peut évoluer jusqu'au dernier moment

**Monsieur SIMON :**

Le choix de l'équipe d'architectes lauréate n'est qu'une nouvelle étape. Il va nous falloir maintenant négocier avec l'équipe THALES car, conformément à la réglementation, les aspects technique, économique et contractuel ne peuvent être examinés par la maîtrise d'ouvrage qu'après le choix du lauréat. Les négociations éventuelles vont donner lieu à des échanges dont les conclusions vous seront remises dans quelques jours, à l'occasion de la prochaine réunion du Comité Syndical.

Ensuite, et en faisant le pari que cette négociation aboutira, nous allons rentrer dans le détail des plans. Nous devons prendre en considération plusieurs points qui sont en pleine réflexion : la gestion des ateliers et des espaces de travail en site occupée ; les effets de la mécanisation de la Logistique en pleine réflexion et enfin, les éventuelles contraintes consécutives aux tests en cours sur l'évolution de la cuisson sous vide. Il n'y a rien de bloquant, mais nous savons d'ores et déjà qu'ils impacteront, sinon les m<sup>2</sup> du moins l'organisation d'une partie des locaux.

Le Comité Syndical sera tenu informé au fur et à mesure et les arbitrages lui seront, bien sûr, soumis.

**Madame BOUILHET :**

Le coût des différents projets sont-ils les mêmes ?

**Monsieur SIMON :**

Les trois équipes s'inscrivaient dans le budget. Elles s'y sont engagées. Cependant la proposition financière correspondant à l'offre retenue ne nous sera remise que cet après-midi après le choix du lauréat. Elles étaient jusqu'à maintenant conservées par un huissier de façon à garantir le respect de la réglementation et l'anonymat du choix.

**Madame CUNY :**

Si vous n'avez pas d'autres questions ou observations, nous allons procéder au vote. Cette délibération est adoptée à l'unanimité.

**Adhésion au groupement de commandes permanent dédié à  
l'achat de gaz et services afférents**

-----  
**Adhésion au groupement de commandes permanent dédié à  
l'achat d'électricité et services afférents**

(Lecture est faite des documents)

**Madame CUNY :**

Je vous propose de vous présenter ces deux délibérations concomitamment :

Il y a quelques années, avec l'ouverture à la concurrence du marché de l'énergie et la nécessité de revoir notre politique d'achats, nous vous avons fait part de l'intérêt de s'associer à des groupements de commandes publics pour réduire les coûts et mutualiser l'ingénierie, notamment administrative. Naturellement, nous nous étions tournés vers la Métropole et la ville centre lesquelles nous avaient donné un accord de principe mais avait différé notre adhésion pour des raisons de calendrier. Nous nous sommes donc tournés temporairement vers un groupement d'achats au niveau départemental et régional (électricité) et avons passé un MAPA pour le gaz.

Bordeaux Métropole et la ville centre nous proposent maintenant de rejoindre ces groupements de commandes puisqu'ils relancent des consultations. D'autres villes y adhèrent également comme Bègles ou Pessac. Bien sûr, cette adhésion prend en compte les délais inhérents au marché actuel (2019). L'intérêt pour le SIVU est de rejoindre une structure intercommunale locale et des partenaires naturels qui sont confrontés à des problématiques comparables.

**Madame LACOMBE :**

De plus, cela nous permettra de bénéficier de tarifs préférentiels et, concernant les marchés, nous pourrons nous appuyer sur des compétences techniques que le SIVU ne possède pas. Cela va simplifier et sécuriser la partie administrative de ces marchés.

**Madame CUNY :**

Avez-vous des questions ou observations concernant ces délibérations ? Non ? Nous allons procéder au vote.  
Ces délibérations sont adoptées à l'unanimité.



## Décisions prises dans le cadre des délégations permanentes de la Présidente

**Madame CUNY :**

Pour informations, le fournisseur DAVIGEL devient SYSCO France. Cela n'impacte pas la nature du marché ; il s'agit juste d'un changement de nom. Rachetés par SYSCO, le fabricant de produits surgelés et alimentaires DAVIGEL et le distributeur BRAKE France ont fusionné pour donner naissance à une nouvelle société SYSCO France.

**Madame LACOMBE :**

Pour le futur, cela pourraient peut-être limiter les offres puisque plusieurs sociétés se regroupent. Nous pourrions faire face à une réduction de références de produits.

**Madame CUNY :**

Vous n'avez pas d'autres questions ou observations ?  
Le Comité Syndical prend acte de cette décision.

### Rappel des prochaines réunions :

Commission d'appel d'offres (14h) et Comité syndical (15h) le **18 octobre 2018**

Commission d'appel d'offres (14h) et Comité syndical (15h) le **22 novembre 2018**

Comité d'hygiène, de sécurité et des conditions de travail et Comité Technique le **26 novembre 2018** à 10 h

Comité syndical le **14 décembre 2018** à 14 heures

Si vous n'avez plus d'observations, je propose de lever la séance.  
La séance est levée à 11 heures.