

EXTRAIT DU REGISTRE DES DELIBERATIONS DU COMITE SYNDICAL

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

Séance publique du 27 juin 2018

Membres en exercice : 8
Date de Publicité : 27 juin 2018

D/2018-010

Aujourd'hui, mercredi 27 juin 2018 à 9 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, JAMET, BOUILHET et POITREAU et Monsieur LAMAISON

A titre de suppléant :

Pouvoir :

Monsieur BRASSEUR excusé avait donné pouvoir à Madame MARCHAND

Etaient excusés :

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

REÇU EN PREFECTURE

le 27/06/2018

Application agréée E-legalite.com

99_DE-033-253306187-20180627-D2018_010-D



SYNDICAT INTERCOMMUNAL A VOCATION UNIQUE DE BORDEAUX-MERIGNAC

D-2018/010

PARTENARIAT, VEILLE TECHNIQUE ET SCIENTIFIQUE AU SIVU APPROBATION - AUTORISATION

Madame Emmanuelle CUNY, Présidente, présente le rapport suivant :

Mesdames, Messieurs,

Dès sa création, le SIVU a introduit dans son exploitation un certain nombre de technologies innovantes qui lui ont permis de proposer une offre de service de qualité, susceptible de s'adapter à la croissance démographique des villes et à l'évolution des comportements alimentaires, dans le respect du modèle économique choisi. On citera, ainsi, la cuisson sous vide à basse température (valorisant par exemple les produits carnés bio ou label), l'installation d'une Gestion de Production Assistée par Ordinateur (GPAO) ou la mise en place de Cuiseurs Refroidisseurs (cuisson des céréales par exemple) comparables, pour ce dernier point, aux matériels que l'on retrouve dans le secteur agroalimentaire. Plus récemment, le SIVU a été la première cuisine centrale de France à utiliser le procédé de décontamination à l'ozone qui nous permet de ne plus utiliser, pratiquement, de produits chlorés. Ces deux tunnels sont en exploitation depuis 2 ans. Les réflexions se poursuivent actuellement au niveau de la mécanisation logistique, secteur encore très caractérisé par des manutentions humaines difficiles. On les retrouve, également, à travers l'étude en cours de la numérisation de notre traçabilité engagée avec notre premier partenaire : AGROTEC (47).

Un tel niveau de maîtrise technologique requiert d'abord une organisation adaptée, qui monte en compétences. Le SIVU mène, ainsi, des actions très volontaires en matière de formation continue (création de la fonction d'opérateurs régleurs; accompagnement à l'obtention du diplôme de technicien Bac+2, avec notre partenaire de formation IFRIA...) et procède à des travaux d'adaptation de l'organisation (création prochaine d'une cellule dédiée à la GPAO; regroupement fonctionnel de l'Ingénierie, des Systèmes d'Information et de la Maintenance...) qui lui permettent de progresser. Par ailleurs, l'équipe d'encadrement assure une veille informelle très efficace (fournisseurs, salons professionnels, réseau AGORES...) qui lui garantit un bon niveau d'information sur les évolutions techniques.

Toutefois, les enjeux de notre croissance avec le projet Cap 35 000 et, plus récemment, le débat public survenu autour des conditionnements plastiques, leur impact possible sur la santé des convives et les conséquences en matière d'organisation, requièrent une démarche plus structurée. Nous l'avons engagée l'an dernier avec notre partenaire AGROTEC (47), mais cette démarche n'est plus suffisante. Pour autant, elle est totalement innovante à l'échelle d'une cuisine centrale publique française.

1) Travailler avec un réseau territorial, public et spécialisé

Dans le cadre d'une grande Métropole, la première ressource de notre environnement économique, technique et scientifique est à rechercher auprès de l'Université. Celle de Bordeaux dispose de différents laboratoires publics, adossés au CNRS, qui peuvent accompagner nos réflexions et nous orienter. Il en est ainsi du Laboratoire de chimie des polymères organiques (professeur Henri Cramail) et de l'Institut de la Chimie de la matière condensée (professeur Etienne Duguet) que nous avons sollicités et pour lesquels, compte tenu de la problématique spécifique posée par les conditionnements plastiques, nous ont orientés vers le Centre Technique de la Conservation des Produits Agricoles (CTCPA). Ils accompagnent encore nos démarches de façon informelle.

Le CTCPA est un établissement Public national et multi sites (plaquette en annexe), qui poursuit une mission d'intérêt général et de recherche orientée vers le secteur agroalimentaire. Il dispose des compétences nécessaires, d'une part, à l'accompagnement de nos évolutions (tests sur la cellulose) et, d'autre part, à l'expérimentation des alternatives comme par exemple les possibilités offertes par l'usage de bacs gastro inox en matière de cuisson sous vide. Cette démarche, détaillée ci-dessous, (3^{ème} partie : le plan d'actions...) accompagnera également une mission de veille, d'analyse et d'expertise sur les différents process de l'établissement et sera effectuée en collaboration avec la plateforme AGROTEC déjà citée.

Compte tenu du caractère innovant de ces démarches et de leur impact en matière de politique publique, il semble légitime d'essayer de les faire soutenir par les institutions publiques spécialisées dans le développement économique, technique et scientifique. L'Etat et ses établissements ou Agences (ADEME, Agence Régionale de Santé, CNRS...), l'Université des Sciences de Bordeaux et la Région, déjà contactés, vont être officiellement sollicités pour accompagner ces actions de recherche-développement qui vont mobiliser un budget conséquent, de l'ordre de 100 à 200 000 euros répartis sur plusieurs exercices. L'accompagnement au moins technique et méthodologique du CNRS est, à cet égard, garant du sérieux de la démarche engagée.

2) Mobiliser un réseau national

AGORES, le réseau public des cuisines centrales auquel comme vous le savez le SIVU de Bordeaux-Mérignac adhère, a décidé également de s'emparer de cette double problématique : les conditionnements plastiques et plus généralement la veille technique et scientifique (Communiqué de presse en annexe). En effet, l'impact possible de ces préoccupations sur la santé des usagers et, derrière, les conséquences sur l'organisation du travail et les conditions d'exploitation des établissements de restauration sont telles qu'une parole publique forte apparaît indispensable afin de poser les termes d'une évolution possible. Les récents débats (Cantines sans plastique...) survenus à l'occasion de l'examen du projet de Loi « Agriculture et Alimentation » et les amendements non retenus sur les conditionnements plastiques motivent, en effet, une sécurisation des différents acteurs (des producteurs aux consommateurs) et un égal accès de chacun à l'état des connaissances.

AGORES a donc décidé de mettre en place une cartographie des différents usages de conditionnements en vigueur et une veille nationale, d'accompagner techniquement un certain nombre de sites pilotes (dont notre établissement) dans la recherche d'alternatives ou une meilleure sécurisation de leur process et, enfin, au terme d'une large campagne d'auditions des différents acteurs concernés (ONG et associations de défense des usagers, Agences nationales et autorités de santé, cuisines centrales, Centres Techniques, Industriels...) d'éditer un livre blanc de préconisations à destination des élus, de leurs techniciens et des différentes autorités compétentes.

Notre établissement, un peu précurseur en la matière, a été désigné comme un des principaux acteurs de cette initiative et le Directeur Général du SIVU a accepté d'être pilote du groupe de travail dédié au niveau national. Il va s'entourer temporairement d'une chargée de mission spécialisée dans les politiques publiques en lien avec la santé. Les travaux vont s'engager dans les 6 prochains mois et s'étaleront jusqu'au 1^{er} semestre 2019.

3) Le plan d'actions au niveau local pour le SIVU de Bordeaux Mérignac.

Plusieurs missions d'appui technique auprès de notre établissement peuvent être formalisées dans ce cadre. On en distingue au moins deux, dans un premier temps :

- la première, menée principalement par CTCPA (avec AGROTEC en soutien), s'organise en deux axes et donnera lieu à la passation d'une ou plusieurs conventions spécifiques détaillant précisément les productions (cahier des charges, supports...) attendues :
 - La sécurisation des choix techniques liés à la production des repas et l'analyse critique des dossiers d'alimentarité des emballages employés. Cela prendra notamment en compte les barquettes cellulose.
 - L'assistance technico réglementaire au regard de la problématique de gestion de l'aptitude au contact alimentaire des articles finis et l'accompagnement méthodologique : vade-mecum « professionnels » et « grand public » ; interventions pédagogiques auprès des techniciens (AGORES...)

Cette première plateforme d'appui mobilisera un budget prévisionnel d'environ 35 000 € HT

- la deuxième, menée principalement par AGROTEC (avec CTCPA en soutien) a plus précisément pour objet les études de substitution éventuelle aux matières plastiques dans la cuisson sous vide. Elle s'organise là en 2 phases complémentaires :
 - Audit/conseil autour des pratiques de cuisson sous vide du SIVU. Il s'agit là d'apporter un regard extérieur, professionnel logistique et organisationnel à ce process indispensable au fonctionnement du SIVU
 - Etude de faisabilité de la réalisation de cuissons sous vide sans plastique. Il s'agit là d'expérimenter d'autres approches (bacs gastro inox par exemple) afin de mesurer leur fiabilité et leur impact. Ce travail s'effectuera en réseau avec d'autres cuisines centrales.

Cette deuxième plateforme d'appui (qui pourra éventuellement en 2019 se prolonger par une mise au point de process opérationnel) mobilisera un budget prévisionnel d'environ 70 000 € HT.

Les budgets nécessaires à ces deux actions sont prévus sur le budget supplémentaire de l'exercice 2018 présenté à cette séance du Comité Syndical.

Les productions effectuées nourriront également le projet Cap 35 000 en phase de maîtrise d'œuvre, afin que les choix du Comité Syndical en phase de travaux soient correctement éclairés des adaptations éventuelles requises.

Conclusions

Ce travail engagé par le SIVU a une triple valeur :

- il est expérimental et innovant en ce sens qu'une telle mobilisation technique et scientifique est, à notre connaissance, totalement inédite pour une cuisine centrale. On peut souhaiter qu'elle fasse des émules ;
- il est transversal et opérationnel en ce sens qu'il s'effectue en réseau avec d'autres cuisines centrales, sur des bases très concrètes, transparentes et proches de la culture technique de chacun. Il doit nourrir les évolutions de tous ;
- il est porteur de sens et de valeur dans la mesure où il est animé par un réseau technique d'origine publique et institutionnelle et vise à éclairer les décideurs publics et leurs techniciens de décisions stratégiques liées à l'intérêt général, avec le souci d'un égal accès de tous aux connaissances.

En conséquence, il est vous proposé d'adopter la délibération m'autorisant à engager ces partenariats.

LE COMITE SYNDICAL

Article 1 :

Approuve l'engagement du SIVU dans une démarche de veille technique et scientifique partenariale en lien avec CTCPA, AGROTEC et le réseau AGORES, telle que présentée dans le rapport ci-dessus

Article 2 :

Autorise la Présidente à signer les conventions d'appui à intervenir avec ces partenaires dans le cadre de l'enveloppe budgétaire adoptée et, plus généralement, tout document afférent à cette affaire. Chaque convention fera l'objet d'un retour spécifique au Comité Syndical et les productions seront partagées.

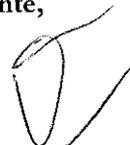
Article 3 :

Autorise la Présidente à mobiliser les institutions et partenaires publics concernés (Etat, Collectivités ; Agences ; Université...) afin d'accompagner ces démarches sur un plan technique et méthodologique voire les soutenir sur le plan économique en contribuant à leur budget directement ou indirectement (partenariat avec des fournisseurs régionaux sous-traitants par exemple...).

Voix pour : 7
Voix contre : 0
Abstentions : 0

Fait et délibéré à Bordeaux, au siège du SIVU, le 28 juin 2018

La Présidente,



Emmanuelle CUNY