

S.I.V.U. BORDEAUX – MERIGNAC
Procès-Verbal du Comité Syndical
Séance du 16 mai 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 9 février 2018
4. Délibération

MARCHES

- D/2018 – 002 Choix des sociétés autorisées à participer au concours de maîtrise d'œuvre pour l'opération CAP 35000
- D/2018 - 003 Choix des sociétés chargées de la fourniture de matériaux pour emballages alimentaires

Direction Générale

- D/2018 – 004 AGORES – Contribution pour le forum 2018

5. **Relevé de décisions**
Relevé de décisions prises dans le cadre des délégations permanentes de la Présidente

6. **Questions diverses**

Etaient présents à titre de titulaires :

Mesdames CUNY, MARCHAND, JAMET, LIRE et Messieurs BRASSEUR, du PARC et LAMAISON

Etait présente à titre de suppléante :

Madame BOUILHET

Etaient excusés :

Mesdames BOISSEAU, DARTEYRE, POTREAU, JARTY-ROY, LABORDE, RAUX, et WALRYCK, et Monsieur 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, 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 9 heures par Madame Emmanuelle CUNY, Présidente du SIVU.

Madame CUNY :

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

Tableau de bord d'activités

(Lecture est faite du document)

Madame CUNY :

Le tableau de bord du mois de mars vous a été envoyé. Nous finalisons actuellement, avec un peu de retard, le tableau de bord du mois d'avril.

Les effectifs de convives sont dans l'ensemble conformes aux estimations, à l'exception des vacances scolaires, plutôt aléatoires. Nous faisons le point avec les mairies ce mois-ci sur l'impact des changements annoncés sur les rythmes scolaires. Nous en rendrons compte de façon plus exhaustive au prochain Comité Syndical.

Madame JAMET :

Les ponts du mois de mai ont-ils engendré une augmentation des pertes et, en conséquence, du gaspillage par rapport aux autres semaines ?

Monsieur SIMON :

Des écarts subsistent, mais l'anticipation de la commande à J-7 nous permet d'optimiser la gestion des écarts d'effectifs en produisant a minima. Nous sommes en capacité d'absorber une production supplémentaire suivant les besoins ; cela peut aller jusqu'à 200 repas/jour. Les prévisions sont plus aléatoires en ce qui concerne les centres de loisirs sans hébergement (CLSH). Nous nous réunissons périodiquement pour travailler sur les vacances scolaires qui restent plus compliquées à gérer, notamment à Bordeaux. En effet, à Mérignac les centres sont municipalisés et fonctionnent comme le reste de l'année. Les effectifs sont donc mieux maîtrisés.

Madame JAMET :

Vous n'avez pas de visibilité sur les commandes des centres de loisirs de Bordeaux ?

Monsieur SIMON :

Nous avons proposé aux CLSH la même procédure de commande informatique que les villes ont adoptée. Ils ont répondu à notre attente, cependant l'information arrive trop tardivement au SIVU. Les commandes de denrées brutes sont faites très en amont et la volatilité de la fréquentation d'une année sur l'autre ne permet pas de fiabiliser la prévision des effectifs. Cela génère du gaspillage.

Madame JAMET :

Ce qui me surprend, c'est que du côté des parents, nous devons nous y prendre à l'avance pour inscrire au centre de loisirs les enfants. Ils ont donc une idée de l'effectif.

Madame CUNY :

Le problème, c'est que parfois les parents inscrivent les enfants et ne les mettent pas au centre et inversement des enfants non annoncés sont parfois accueillis.

Monsieur BRASSEUR :

Dans ce cas, il peut être envisagé de faire payer aux parents les repas commandés ?

Monsieur IAPICHINO :

C'est le cas lorsque l'annulation est trop tardive, mais cela arrive rarement.

Monsieur SIMON :

La stratégie qui consisterait à appliquer systématiquement des mesures très coercitives pourrait amener les centres à sous-estimer les commandes et à recommander au dernier moment. Cela nous pénaliserait davantage ; la reproduction et la relivraison sont plus chronophages et engendrent un surcoût. Notre objectif d'arriver à livrer la ville de bordeaux pour partie à J-1 permettrait de limiter des relivraisons. Cependant, la bataille de l'anticipation n'est pas encore gagnée malgré les nettes améliorations constatées.

Madame LACOMBE :

Par ailleurs, nous observons un réel changement de comportement des parents d'élèves depuis 2 ans. Auparavant, nous nous appuyions sur les chiffres de l'année précédente. Actuellement, l'historique est inutilisable.

Madame CUNY :

La maîtrise budgétaire et la maîtrise du prix de revient sont toujours conformes. Depuis ce début d'année, nous avons introduit deux indicateurs trimestriels nouveaux :

- la part Bio + labels permettant de présenter une politique d'approvisionnements de qualité : elle s'établit là à 38 %, sachant que nous sommes toujours aux alentours de 30 % pour la part uniquement bio.
- la part bio loco régionale se situe, actuellement, à environ 54 %.

Madame JAMET :

Sur la partie « prix de revient coût alimentaire », le total correspond-il à l'ensemble bio et loco régional ?

Monsieur SIMON :

Oui tout à fait. Notre objectif est d'atteindre les 30% sur le BIO, cependant nous rencontrons des difficultés d'approvisionnements sur la région et plus largement au plan national. Ce n'est pas le coût actuellement qui est « freinant » mais plutôt l'insuffisance de l'offre.

Monsieur LAMAISON :

C'est pourtant une opportunité de débouché pour les producteurs.

Monsieur SIMON :

Certes oui ; cependant nous rencontrons des difficultés de mutualisation des producteurs. Nous travaillons en amont et en partenariat avec des groupements, l'Agence Régionale de l'Alimentation, Interbio ou Coop de France. Néanmoins, il y a un vrai problème de méconnaissance du secteur des restaurations collectives : un grand nombre de groupements se sont d'abord créés pour alimenter la grande distribution. La restauration collective publique n'est pas assez identifiée alors que nous pouvons tisser des liens plus durables et à des conditions tarifaires plus intéressantes.

Monsieur BRASSEUR :

Dans ce cas, pourquoi les producteurs sont-ils moins réceptifs ?

Monsieur SIMON :

Il faut arriver à faire évoluer les comportements ; les comportements d'achats et de ventes ne sont pas les mêmes. Il faut s'adresser à des groupements qui ne nous connaissent pas ou favoriser les conditions de leur création. Il faut également faire connaître la commande publique à ces groupements. Ce travail est fait sur la région pour le Bio. En revanche sur le conventionnel, les outils d'interface sont moins efficaces. L'Agence Régionale et COOP de France ont commencé à tisser ces liens. Cependant ils ont mis du temps à identifier les acteurs de la restauration collective comme des clients intéressants ; mais le travail est maintenant engagé.

Madame JAMET :

En termes d'appel d'offres, est-il possible d'avoir plusieurs producteurs sur un même produit ?

Monsieur SIMON :

Cela paraît difficilement réalisable en termes de gestion et notamment en termes de traçabilité. De plus, nous avons déjà 700 fournisseurs et leur multiplication entraînerait une surcharge de travail très importante et contre productive.

Madame LACOMBE :

Le calibrage des produits, notamment pour la viande, ne permet pas ce type d'allotissement : les morceaux ne seraient pas découpés de façon homogène et l'hétérogénéité des produits ne permettrait pas de maintenir une qualité organoleptique constante. Les coopératives peuvent par contre répondre à des normes de tranchage ou de découpe très précises.

Madame CUNY :

Nous vous avons communiqué dernièrement la part de consommateurs de menus sans porc et sans viande sur le premier trimestre 2018. Nous vous rappelons ces données : au total, ces repas « alternatifs » pèsent pour plus de 20 % des convives en jours scolaires et plus encore pendant les vacances (28 %). Ce n'est donc pas, sur le plan quantitatif, anecdotique.

Madame MARCHAND :

Cette nouvelle offre de service a généré moins de gaspillage : la viande n'est plus jetée. Nous pouvons nous en féliciter. Cependant, il faudra encore affiner la demande.

Monsieur SIMON :

Globalement, il est à noter un changement des comportements alimentaires et une baisse de consommations de viande en France et en Europe. AGORES travaille sur ces changements de comportements.

Monsieur LAMAISON :

Concernant le nombre de repas extérieurs vendus, je note qu'entre les mois de janvier et mars, il y a un écart important. A quoi cela est-il dû ?

Monsieur SIMON :

Il s'agit de la période de vacances et cela correspond au nombre de repas vendus aux centres de loisirs.

Monsieur LAMAISON :

Au niveau de l'indice de satisfaction, je note un pourcentage plus bas à Mérignac.

Monsieur SIMON :

En effet, les outils de mesure ne sont pas les mêmes sur les villes, cela n'est pas harmonisé.

Madame JAMET :

Que représentent les croix qui sont sur le tableau ?

Monsieur SIMON :

Ce sont des indicateurs qui ont été regroupés avec d'autres en début d'année dans un souci d'efficacité. Il s'agissait de vous préciser les lignes qui n'étaient maintenant plus renseignées. Nous les supprimerons sur le prochain tableau.

Monsieur BRASSEUR :

Je note que certaines de vos analyses de surfaces ne sont pas bonnes. D'où cela provient-il ?

Monsieur SIMON :

Comme nous l'avions évoqué lors du dernier comité syndical, la cause principale est liée à un dysfonctionnement sur le tunnel de lavage. Une procédure d'urgence a été décidée, au regard des risques sanitaires, afin de commander un nouveau matériel qui sera installé d'ici la fin du mois. En attendant son installation, une procédure en mode dégradée a été mise en place ; par exemple, doubler le personnel en charge du nettoyage. Les analyses ont été particulièrement nombreuses et nous avons réussi, malgré ces difficultés, à maintenir un niveau sanitaire répondant aux obligations légales.

Monsieur BRASSEUR :

Je vois que vous faites des analyses sur les mains du personnel. Comment procédez-vous ?

Monsieur IAPICHINO :

Des prélèvements sont régulièrement effectués à l'aide de goupillons. Les échantillons prélevés sont ensuite déposés sur des lames et analysés en interne.

Monsieur SIMON :

Les prélèvements sont effectués de façon aléatoire à différents stades de la production ou en sortie de sas après le lavage des mains. Nous avons également des formations annuelles aux règles d'hygiène et de sécurité alimentaire et le personnel concerné est régulièrement sensibilisé sur ces sujets. Les analyses denrées, pratiquées sur des plats témoins, sont quant à elle toujours satisfaisantes. La maîtrise sanitaire de l'ensemble des process est garantie par ces résultats et c'est pour nous un souci constant.

Point d'actualité

Madame CUNY :

Evolution du contexte législatif et réglementaire.

Suite aux Etats Généraux de l'Alimentation, un projet de Loi est actuellement en discussion au Parlement. Il porte sur « l'équilibre dans le secteur agricole et alimentaire » et va probablement impacter la restauration collective publique sur 4 points :

- les approvisionnements de qualité et locaux qui vont faire l'objet de seuils imposés. Nous n'avons pas trop d'inquiétude sur ce sujet, compte tenu de la politique volontariste du SIVU ces dernières années. Nous aurons cependant quelques efforts à fournir.
- la nécessité d'un plan formalisé de lutte contre le gaspillage. Là aussi, nous avons effectué diverses actions ces dernières années. Il va falloir les structurer et probablement les densifier.
- La mise en place d'un plan de diversification des protéines : notre implication récente dans le « sans viande et le végétarien » répond à cet objectif.

- les conditionnements : le débat actuel porte sur deux visions complémentaires du sujet : soit obtenir une meilleure recyclabilité des conditionnements actuels ; soit en interdire à plus ou moins brève échéance certains pour des raisons liés aux perturbateurs endocriniens. Des travaux sont également en cours à cet effet au niveau national et européen et l'impact dépasse très largement les problématiques de la restauration collective publique bien que ce secteur soit très concerné.

Madame MARCHAND et moi-même avons rencontré le Collectif « cantine sans plastique », en compagnie de certains d'entre vous, il y a quelques jours. Il y a été dit que :

- Les conditionnements actuels du SIVU sont tout à fait conformes à la réglementation nationale et européenne tant pour ce qui concerne les barquettes que les poches de cuisson sous vide (ces dernières représentant la moitié environ de notre process)
- Pour autant, nous allons essayer d'être encore plus vertueux en nous orientant vers des conditionnements « barquettes » en cellulose bio sourcée et bio compostable donc sans hydrocarbure. Il va toutefois nous falloir en mesurer l'efficacité sur la durée et la prudence s'impose donc. Cela, ne concernera, cependant, pas à court terme les poches de cuisson.
- Ensuite, la question, qui se pose à nous est celle de la capacité d'adaptation de notre système de production, au nom du principe de précaution, vers d'autres procédés (type bacs inox ou verre ou autres). L'exercice est actuellement très contraint pour des raisons d'organisation, d'espaces, de coût, voire même d'opportunité sanitaire et de développement durable. Donc, nous devons avancer de façon cohérente et réaliste.
- C'est la raison pour laquelle,
 - D'une part, nous nous adossons à des centres techniques publiques de recherche (comme le CNRS ; le CTCPA...) et la plateforme de collaboration sera présentée au prochain Comité Syndical pour effectuer une veille très opérationnelle. L'objectif est de nous permettre d'adapter « en douceur » l'outil de travail à ces évolutions sur les conditionnements dans le cadre de Cap 35 000.
 - D'autre part, nous mobilisons les réseaux professionnels, techniques et politiques pour qu'une vision collective de ces sujets puisse éclairer les débats à venir d'une bonne connaissance de tous les enjeux.

Si des évolutions réglementaires s'imposent à nous, nous devons, bien sûr, nous y conformer. En revanche, il faut continuer à avancer de façon confiante et réaliste.

Madame MARCHAND :

Nous avons entamé un travail commun avec le Collectif antiplastique. Cependant, je trouve qu'ils ont adopté une position de refus du partenariat dès lors que leurs exigences ne sont pas satisfaites.

Monsieur SIMON :

Actuellement, le sujet de la cuisson sous vide représente 50% de notre process. Il n'y a pas, pour l'instant, d'alternative évidente et il n'y aurait aucune valeur ajoutée à abandonner notre mode de cuisson. Cela engendrerait un coût prohibitif pour les villes et serait lourd de conséquences sur le plan des conditions de travail, tant pour le personnel du SIVU que pour le personnel des offices, voire même la qualité de l'offre.

Madame JAMET :

Sans doute, cependant il faut prendre en compte toutes les problématiques.

Madame MARCHAND :

La cuisson sous vide a été choisie par les villes au moment de la création du SIVU. Nous savons que sur le plan gustatif c'est le procédé qui est utilisé par les grands chefs de cuisine.

Madame CUNY :

Nous travaillons sur les avancées techniques et serons donc à même d'anticiper les évolutions en la matière. Le Collectif antiplastique dit vouloir travailler avec nous mais ne le démontre pas dans les faits.

Madame JAMET :

Nous portons ces problématiques et nous alertons la population depuis 30 ans. La nouveauté, réside simplement dans la prise de conscience collective. Nous savons que le plastique est issu du pétrole, que ces ressources s'épuisent et qu'il va falloir trouver des alternatives à cette matière car ce ne sera pas viable à long terme. Le SIVU est en pleine restructuration, c'est dommage de ne pas réfléchir à d'autres alternatives maintenant.

Monsieur BRASSEUR :

Le SIVU est toujours est à l'écoute des évolutions législative et est fortement engagé dans la recherche d'évolutions techniques.

Madame MARCHAND :

Je siège au comité syndical depuis la création du SIVU et nous ne devons pas oublier que les élus verts ne se sont jamais opposés au process de cuisson sous vide.

Madame CUNY :

Madame MARCHAND et moi-même tenons à remercier les agents du SIVU qui ont toujours accompagné la volonté des élus d'être précurseurs dans le domaine de la qualité des repas servis.

Monsieur SIMON :

Le SIVU ne se positionne ni en défenseur, ni en opposant au plastique. Il n'est lié par aucun lobbying et a toujours veillé à garder une stricte indépendance en matière d'achats. Nous avons également la conviction que l'outil doit évoluer en permanence. Le danger réside dans le fait que l'ensemble des paramètres ne nous semble, actuellement, pas pris en compte et que personne ne peut s'engager sur la fiabilité et l'absence de dangers des solutions alternatives ou retenues. Aucune étude sérieuse n'a été conduite sur l'ensemble des impacts, financiers, sanitaires et médicaux que ces dispositifs engendreront à long, voire à moyen terme. Il faut donc être extrêmement prudent quant aux décisions qui seraient prises au nom du principe de précaution. Notre objectif est de proposer un outil adapté et performant, respectant les contraintes environnementales, sanitaires et économiques qui sont les nôtres et garantissant la qualité et la sécurité des repas servis.

Madame JAMET :

Quand pouvons-nous espérer des retours sur les différentes actions entreprises ?

Madame CUNY :

Nous sommes en train de travailler sur les conventions de partenariat avec les acteurs publics de recherche scientifique. Un groupe de travail c'est également mis en place dans le cadre d'AGORES afin que l'ensemble des acteurs de la restauration municipale travaille conjointement à fournir des états lieux fiables et des solutions alternatives pérennes. Il est urgent d'avancer mais nous ne devons pas nous précipiter.

Enfin, nous devrions pouvoir présenter au prochain Comité Syndical, un dossier ambitieux portant sur un projet d'Accord de Progrès Social. Ce dernier a donné lieu à de nombreuses discussions entre la direction, les partenaires sociaux, les équipes et l'encadrement depuis maintenant plus d'un an. Il comprendra des engagements réciproques portant sur le dialogue social, l'organisation du travail, le renforcement du parcours professionnel et la qualité de vie au travail.

Si vous n'avez pas d'autres questions ou observations, nous allons passer au procès-verbal du 9 février 2018. Avez-vous des remarques ? Non ?

Le procès-verbal est adopté à l'unanimité.

Délibérations

Choix des sociétés autorisées à participer au concours de maîtrise d'œuvre pour l'opération CAP 35000

(Lecture est faite du document)

Madame CUNY :

Le jury de maîtrise d'œuvre s'est réuni le 25 avril dernier. Il était composé de :

- la Commission d'Appel d'Offres ;
- des personnalités qualifiées représentant: le Conseil de l'Ordre des Architectes ; le réseau des professionnels de la Restauration Collective ; le réseau de l'Ingénierie Agroalimentaire ; les services techniques des 2 mairies
- la Direction du SIVU
- le Groupe Essor, AMO du SIVU

80 dossiers de consultation avaient été retirés. Au final, 13 plis ont été reçus, provenant de toute la France.

Les critères de jugement des offres portaient sur :

- la motivation et la méthode proposée
- la capacité à réaliser une opération complexe : industrielle ; en site occupé et d'un montant de l'ordre de 5 à 10 M€
- la qualité architecturale et technique des références produites
- la composition et la complémentarité de l'équipe : architecte ; ingénierie technique, structure ; fluides, environnement...

Après un rapide rappel du programme puis une présentation de chacune des candidatures, préalablement étudiées en Commission Technique, les débats ont été engagés. Ils ont été soutenus et ont donné lieu à plusieurs votes successifs et argumentés:

- d'abord pour éliminer les candidatures visiblement trop éloignées des critères. 4 ont ainsi été exclues.
- puis, pour retenir jusqu'à 3 équipes qui ont finalement été admises à concourir ; la 2^{ème} et la 3^{ème} étant classées ex-aequo :
 - Niveau 3 Architecture : cabinet girondin qui travaille avec un réseau technique, également local, mais avec des références nationales de qualité
 - Thalès Architecture : installé dans le Bas Rhin qui travaille avec des BET de la région parisienne et nantaise qui ont déjà des expériences communes dans ce domaine.
 - A 26 : qui est également un cabinet girondin avec un réseau d'ingénierie principalement local mais doté de références nationales et dans des domaines proches.

Les 3 équipes auront jusqu'à la fin juin pour remettre une proposition technique, puis chiffrée, sur la base d'un dossier de programmation qui est lui-même défini à un quasi niveau d'Avant-Projet Sommaire. Les équipes pourront préalablement visiter l'établissement.

La Commission Technique procédera à un examen anonyme des dossiers qui donnera ensuite lieu, en Septembre, à une nouvelle réunion du Jury de Maîtrise d'œuvre. Le jury se prononcera également sur des offres anonymées, de façon à garantir un choix objectif. Les propositions économiques et chiffrées seront vues dans un deuxième temps à des fins de négociation.

Monsieur BRASSEUR :

Au niveau du SIVU, qui sont leurs interlocuteurs pour ce projet ?

Monsieur SIMON :

Ce sont, la direction générale, la direction technique, le pôle ingénierie-Maintenance et l'Assistant à Maîtrise d'Ouvrage (AMO).

Madame CUNY :

Si vous n'avez pas d'autres questions ou observations, nous allons passer au vote.

Cette délibération est adoptée à l'unanimité.

Choix des sociétés chargées de la fourniture de matériaux pour emballages alimentaires

(Lecture est faite du document)

Madame CUNY :

Ce marché comprend plusieurs lots : les barquettes en cellulose ; les bols jetables ; les films d'opercule ; les barquettes avec couvercles ; les housses de protection ; les poches à clipper et divers consommables.

Nous précisons qu'il s'agit d'un marché volontairement court, de 2 ans renouvelables. Ce marché est en effet en pleine évolution technique et économique. La réglementation est également amenée à évoluer. Ce marché ne pourra être stabilisé qu'à moyen terme et en fonction des avancées du travail conduit actuellement.

Il est rappelé que dans l'évaluation faite, les critères techniques et de développement durable l'emportent sur l'évaluation économique. Il est à noter que 3 lots n'ont pas reçu d'offres : housses de protection ; poches à clipper et des consommables. Ces lots sont donc classés infructueux et seront relancés.

Pour les 4 lots attribuables, le plus important est celui des barquettes en cellulose. C'est un marché nouveau qui met l'accent sur la recyclabilité du produit et son caractère bio compostable et bio sourcé. Nos tests, commencés depuis l'année dernière, semblent concluants et c'est la raison pour laquelle nous vous avons proposé d'y engager le SIVU. Pour autant, la prudence s'impose en termes de stabilité et de fonctionnalité du produit. Nous aurons besoin d'un trimestre voire d'un semestre pour être convaincus que ce conditionnement répond bien aux exigences sanitaires requises tant par le SIVU que par les satellites. Nous tiendrons bien sûr le Comité Syndical informé de cette évolution qui s'accompagne aussi d'un changement de taille des barquettes (GN 1/3).

Les autres lots, mineurs, n'excluent actuellement pas le plastique car les alternatives n'existent pas encore sur le marché. L'objet des recherches en cours est justement d'y arriver ou de faire évoluer nos pratiques.

Avez-vous des questions ou observations ?

Madame JAMET :

Je souhaite qu'il soit noté au procès-verbal que j'émets des réserves pour tout ce qui est plastique, cependant je vote pour la mise en place des barquettes en cellulose.

Madame CUNY :

Si vous n'avez pas d'autres remarques, nous allons passer au vote.

La délibération est adoptée à l'unanimité, mention est faite de la réserve exprimée par Madame JAMET.

AGORES – Contribution pour le Forum 2018

(Lecture du document est faite)

Madame CUNY :

Nous adhérons à l'association AGORES depuis plusieurs années. C'est un réseau précieux fait par et pour les professionnels, les élus et les institutions qui travaillent dans tous les domaines de la restauration collective publique. Cette association est en relation avec les pouvoirs publics nationaux sur différents sujets. Très récemment par exemple, elle a été saisie, pour avis, par l'Etat à l'occasion des Etats Généraux de l'Alimentation. Elle est par ailleurs membre du Conseil National de l'Alimentation. Plusieurs travaux importants et reconnus lui sont imputables: Charte Qualité ; normes de service etc...

Chaque année, AGORES organise un forum national de 3 jours, sur une métropole régionale différente. Le prochain forum se déroulera au mois de juin à Gradignan. Le programme vous a été adressé dans le dossier du Comité Syndical. Plusieurs centaines de participants y assistent quotidiennement.

Pour conserver à ce Forum son indépendance, au-delà de la présence de quelques fournisseurs qui proposent des stands, le budget de la manifestation est essentiellement assuré par les membres et les collectivités d'accueil. Le SIVU sera particulièrement investi dans le programme de cette année au travers de différents ateliers : approvisionnements bio ; mutualisation ; ingénierie technique etc... Autant de sujets pour lesquels notre établissement sera parmi les co-pilotes.

Il est proposé l'attribution d'une subvention forfaitaire et plafonnée à 5 000 euros qui représentent moins de 5 % du coût de cette manifestation mais témoigne l'engagement de notre établissement dans ce réseau tout en facilitant la réussite de l'opération.

Madame MARCHAND :

Je trouve dommage que ni Mérignac ni Bordeaux ne participent à l'atelier d'éducation au goût. En outre, pourquoi le logo du SIVU ne figure-t-il pas sur la plaquette de présentation ?

Monsieur SIMON :

Je suis, comme vous le savez, très attaché à développer l'éducation au goût dans les satellites. Cependant, je ne peux pas y travailler tout seul et pour l'instant, bien qu'ils aient été sollicités à plusieurs reprises et que j'ai proposé une ingénierie précise et un projet via l'ANEGJ, les techniciens des deux villes n'ont pas pu se mobiliser sur ce domaine. Quant au logo, le vote de la contribution au forum est intervenu après l'édition des plaquettes et il n'a pas été possible de le faire figurer pour le mois de juin. Cependant, il devrait apparaître dans les documents suivants.

Monsieur BRASSEUR :

Le SIVU est-il membre d'AGORES ? De quel type de structure s'agit-il ?

Monsieur SIMON :

Il s'agit d'une association dont nous sommes membres. AGORES est un réseau qui regroupe un grand nombre d'acteurs de la restauration collective publique. Il s'agit donc d'un réseau de professionnels investi de missions d'intérêt national, telle sa participation au Conseil National de l'Alimentation. Le nombre, la diversité et les compétences de ses adhérents en fait un acteur reconnu sur la scène nationale de la restauration collective publique.

Madame CUNY :

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

Décisions prises par la Présidente

Madame CUNY :

Une décision d'achat a été prise dans le cadre d'une procédure d'urgence sanitaire évoquée lors du dernier Comité Syndical et au début de cette séance concernant le renouvellement du tunnel de lavage. Nous vous avons fait part des défaillances récentes de ce matériel et de l'impérieuse nécessité d'engager dans les meilleurs délais son remplacement. Au terme de la consultation engagée, 2 fournisseurs ont proposé une offre et, au terme de l'analyse technique, économique et de la négociation effectuée, le choix s'est porté sur celle, mieux disante, de la Société Métos. Le détail des critères d'analyses a été transmis avec le dossier du Comité Syndical.

Nous attendons ce matériel dans les tous prochains jours. La procédure en mode dégradée permettant d'assurer une sécurité optimale mais coûteuse en personnels et temps (désinfections quotidiennes supplémentaires et renfort en personnel) va donc pouvoir être clôturée.

Monsieur IAPICHINO :

Je souhaite ajouter que l'opération nécessite quatre jours d'installation durant la période de pleine production. Une ingénierie particulière a été mise en place de façon à garantir le même niveau de sécurité durant toute la phase de travaux.

Madame CUNY :

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

Les prochaines réunions se tiendront

- Comité Technique le lundi 11 juin à 8 heures 30
- Comité Syndical le mercredi 27 juin à 9 heures.

La séance est levée à 10 heures 40.