

S.I.V.U. BORDEAUX – MERIGNAC
Procès-Verbal du Comité Syndical
Séance du 17 janvier 2019

ORDRE DU JOUR

- Désignation du secrétaire de séance
- Tableau de bord mensuel et points d'actualité
- Approbation du procès-verbal de la réunion du 14 décembre 2019
- Délibérations

RESSOURCES HUMAINES

1. Mandat au Centre de Gestion de la Fonction Publique Territoriale de la Gironde pour le lancement d'une consultation pour la passation d'une convention de participation dans le domaine de la protection sociale complémentaire (santé et/ou prévoyance) D-2019/001

FINANCES

2. Budget primitif 2019 D-2019/002
3. Prix de repas pour l'exercice 2019 D-2019/003

- **Relevé de décisions**
- **Questions diverses**

Etaient présents à titre de titulaires :

Mesdames CUNY, MARCHAND, JAMET, LABORDE, POTTEAU et Messieurs BRASSEUR, du PARC et LAMAISON

Etaient excusés :

Mesdames BOUILHET, BOISSEAU, DARTEYRE, JARTY-ROY, LIRE, LACROIX et WALRYCK, et Messieurs du PARC 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, Mélanie LAMOTHE, Responsable Adjointe du pôle Finances Budget Marchés et Patricia BORDAS, Assistante des Ressources Humaines et des Affaires Juridiques.

La séance est ouverte à 14 heures par Madame Emmanuelle CUNY, Présidente du SIVU.

Madame CUNY :

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

Monsieur LAMAISON :

Avant de commencer, je souhaite vous remercier pour la distribution des « Papotes du SIVU » dont j'ai fait la demande lors du Comité Technique d'hier.

Points d'actualité

Tableau de bord d'activités mensuel :

Madame CUNY :

La lecture de ce document, à jour des chiffres de décembre 2018, montre que nous avons globalement atteint les objectifs assignés :

Le nombre de repas servis a été légèrement supérieur aux estimations, même si la dynamique de croissance constatée ces dernières années n'a pas été au rendez-vous. Globalement, l'impact de la perte des mercredis scolaires, avec le retour de Bordeaux à la semaine de 4 jours, a été moins sévère qu'escompté. Nous avons servi à peu près autant de repas qu'en 2017.

Sur le plan qualitatif, l'évaluation des repas par les convives s'est améliorée, quand bien même nous allons prochainement faire le point après une année de repas quotidiens « sans viande » et de repas végétariens hebdomadaires. Les résultats sur ce segment de l'offre semblent moins évidents ; il nous faut donc la consolider qualitativement. Au global néanmoins, nous nous situons toujours entre 75 % et 90 % de convives satisfaits. La communication sur ce sujet reste à améliorer car nous ne le faisons pas assez savoir.

Madame JAMET :

Il existe à Bordeaux un restaurant spécialisé dans le végétarien de haut niveau. Il est arrivé au SIVU de faire intervenir un chef pour collaborer à un menu spécifique. Nous pourrions peut-être envisager l'intervention de ce chef pour accompagner vos cuisiniers sur les possibilités offertes par ce type de cuisine.

Madame CUNY :

C'est une excellente idée. En revanche, le « menu du chef » est une intervention très ponctuelle, en raison du surcoût probable.

Monsieur SIMON :

C'est effectivement une très bonne idée mais qui doit être mise en œuvre pour un nombre de convives très important. De plus, si la partie culinaire se joue au SIVU, la partie mise en œuvre et présentation déroule sur les satellites. La formation des agents des deux villes est vitale sur ces sujets ; le service est un métier dont il convient d'acquérir les compétences pour le maîtriser.

Il faut également savoir que nous avons créé, l'an dernier, 70 nouvelles recettes pour répondre à la diversification alimentaire (menus sans viande et végétariens).

Madame JAMET :

Sur les 70 recettes nouvelles, quelle est la part du végétarien ?

Monsieur SIMON :

Je n'en connais pas la part exacte.

Monsieur IAPICHINO :

Actuellement, nous travaillons les légumineuses ; cependant la cuisson en est compliquée. Il faut que nous arrivions à un niveau gustatif comparable, au moins, à celui des produits de l'agroalimentaire, en maintenant l'exigence de qualité des produits qui est la nôtre (pas d'additifs ou d'exhausteur de goût). Pour l'instant nous sommes encore en phase de perfectionnement de nos recettes.

Monsieur SIMON :

Nous ferons un bilan de cette première année en avril.

Madame JAMET :

Il est dommage de comparer les menus sans viande au repas végétariens. Au niveau des indices, il serait préférable de les distinguer. Une quantité importante de poisson est proposée lors des menus sans viande ; peut-être faudrait-il diminuer cet apport ?

Monsieur SIMON :

Nous pourrions le proposer aux deux villes lors des commissions de menus. Cependant, nous sommes contraints de respecter le Plan Alimentaire.

Nos résultats, en matière d'hygiène, sont satisfaisants même si la vigilance s'impose plus que jamais et que la partie n'est jamais gagnée. Nos exigences sont fortes. Rappelons qu'elles ont néanmoins été consacrées par la Direction Départementale de la Protection des Populations lors de leur dernier contrôle (octobre 2018) avec l'attribution de l'agrément le plus élevé : « très satisfaisant ».

En termes de qualité d'approvisionnements, nous avons également progressé. Notre part bio dépasse 30 % des achats (elle est < 5 % au niveau national pour les achats des cantines scolaires) voire 40 % d'approvisionnements qualitatifs si nous ajoutons la part « label » à la part bio. C'est le meilleur résultat jamais enregistré.

Monsieur BRASSEUR :

Il est toujours intéressant de se comparer au niveau national ou plus local, cela permet de se situer et nos résultats sont manifestement excellents.

Madame MARCHAND :

Tout à fait, cependant, un pourcentage n'est pas toujours représentatif. Il est plus aisé d'atteindre 30% de BIO sur 500 repas fabriqués que sur 23 000.

Monsieur SIMON :

Lorsque nous échangeons avec nos collègues du réseau national AGORES (cuisines centrales publiques), nous nous apercevons que nous sommes plutôt en haut de l'échelle. Toutefois, nous ne sommes pas toujours maîtres de notre destin. Les capacités de l'offre de production agricole sont en grande tension et nous l'avons particulièrement subi l'an dernier.

La part d'approvisionnements régionaux a également progressée, passant de 23 % en 2017 à 29 % en 2018. En 2019, nous devrions encore améliorer ces chiffres ; les derniers marchés alimentaires signés devraient nous le permettre.

Il est à noter que l'autosuffisance alimentaire est de 1 jour sur la Métropole (0 %) et de 30 à 40 % sur la région Nouvelle-Aquitaine, alors qu'il s'agit de la plus grande région agricole d'Europe. Ce paramètre est maintenant pris en compte dans les projets d'aménagement du territoire afin de permettre à l'offre de mieux répondre à une demande en croissance continue. Mais, il va s'agir d'un travail structurel dont les fruits seront récoltés sur le long terme.

Sur le plan budgétaire et comptable, le budget a été maîtrisé, dans le périmètre assigné. Nous constatons, toutefois, que le prix de revient alimentaire a été régulièrement en tension par rapport à l'objectif. Quand bien même le contrôle de gestion doit nous rappeler régulièrement tous les efforts à effectuer pour limiter les pertes, l'absence d'augmentation de ce prix de revient depuis 5 ans nous a conduits aux limites des possibilités budgétaires. La croissance ne peut pas tout absorber (surtout quand ladite croissance est plus faible qu'escomptée). Les prix alimentaires progressent ou s'indexent ; l'offre alimentaires se diversifie (ne serait-ce qu'avec la nouvelle offre sans viande, par exemple) et le prix de revient de la denrée alimentaire s'en ressent, forcément.

Madame CUNY :

1) Les autres actions ou projets

Les nouvelles instances paritaires viennent d'être installées (Comité Technique et Comité Hygiène Sécurité et Condition de Travail) suite aux élections professionnelles de décembre dernier. Nous avons eu hier une première réunion qui s'est bien passée.

Conformément aux orientations de l'Accord de Progrès Social, une Assistante Sociale vient de commencer ses vacances au sein de l'établissement. Elle présente, cette semaine, un panorama des prestations qu'elle peut assurer, à l'occasion de réunions par petits groupes s'adressant de l'ensemble des agents.

Madame JAMET :

Les agents pourront ils la consulter pendant leurs heures de travail ?

Madame VEZIN :

Durant les permanences assurées au sein de l'établissement, oui. Lorsque les rendez-vous auront lieu à l'extérieur (son cabinet, au domicile, à l'hôpital...), ce sera en dehors des heures de travail.

Monsieur BRASSEUR :

Cela fait-il partie des obligations d'avoir une assistante sociale ?

Madame VEZIN :

Non, il s'agit d'un engagement pris dans l'Accord de Progrès Social qui permet de répondre à un réel besoin des agents.

Madame CUNY :

Nous recrutons également une étudiante dans le cadre d'un stage pour nous accompagner dans l'élaboration d'un Plan de Déplacement des Employés (PDE).

Monsieur BRASSEUR :

De quelle université est-elle issue ?

Madame VEZIN :

C'est une étudiante en master 2 - gestion territoriale du développement durable à l'Université Bordeaux Montaigne.

Madame JAMET :

Cette stagiaire sera-t-elle rémunérée ?

Madame VEZIN :

Il ne s'agit pas à proprement parler d'une rémunération mais d'une gratification. Tous nos stagiaires de plus de 4 mois sont gratifiés conformément aux textes en vigueur.

Madame CUNY :

Le groupe des assistants de prévention, choisis parmi le personnel au terme d'un appel à candidatures, a été également installé auprès du Préventeur. Il a commencé ses travaux.

Nous devrions, dans les prochaines semaines, disposer d'un site internet rénové, plus moderne et accessible, au terme d'une démarche de co-construction impliquant les équipes et des utilisateurs.

Education au Goût : tant à Mérignac qu'à Bordeaux, nos initiatives, menées en partenariat avec le SIVU commencent à s'élaborer. Nous devrions prochainement vous faire une première restitution.

Les travaux sur la cellulose et l'inox progressent également. L'objectif est de relancer ce mois-ci l'appel d'offre cellulose, après l'avoir sécurisé au niveau des études de migrations propres à l'utilisation qu'en fait le SIVU. Ce point sur les conditionnements peut maintenant être abordé.

Madame JAMET :

A combien estimez-vous l'augmentation tarifaire ?

Monsieur SIMON :

Les chiffres constatés ailleurs montrent une variation pouvant aller de 20 à 40 %. Il s'agit d'un marché en pleine explosion et pour laquelle ni l'offre ni la réglementation n'ont été consolidées.

Trois types de problèmes sont à prendre en compte :

1. la demande est exponentielle et la capacité de l'offre est tendue. Il y a peu de producteurs de barquettes bio-sourcées et bio-compostables. Seules la France et l'Espagne en fabriquent et les producteurs sont en train de doubler leurs capacités de production.
2. la réaction mécanique de la barquette n'est pas stable actuellement. Nous avons rencontré des problèmes sur des utilisations spécifiques. Sa manutention peut également poser problème.
3. La réglementation n'est pas finalisée et l'alimentarité se fait sur des critères comparables à ceux définis pour le plastique. Nous sommes donc en train de constituer une bibliographie (avec l'aide de chercheurs universitaires) et de rédiger de nouvelles exigences du cahier des charges en termes de migration, en fonction des usages des barquettes, tant sur site que dans les satellites.

Pour ce qui est de l'inox, l'étape organoleptique étant globalement franchie, les équipes travaillent maintenant sur deux sujets majeurs : l'impact en termes d'organisation et de besoin de nouveaux matériels (lavage) d'une part ; l'impact sur Cap 35 000 (superficie de stockage ; coût...), d'autre part. Nous devrions pouvoir en partager les résultats au mois de mars.

Enfin, nous sommes en train de mettre en place l'esquisse d'un projet de recherche développement sur la thématique de conditionnements avec, notamment, le CNRS et la Fondation Bordeaux Université et divers sites de l'Université de Bordeaux (santé publique, chimie des matériaux, sciences sociales...). La thématique abordée intéresse fortement des équipes de chercheurs locaux.

Madame JAMET :

Quand pensez-vous pouvoir mettre ces projets en œuvre ?

Monsieur SIMON :

Pour la cellulose, nous escomptons que les marchés seront finalisés pour une mise en œuvre avant les vacances d'été. La cuisson sous vide en bacs inox sera mise en œuvre à partir de 2020 sur la base d'une solution qui ne sera peut-être que temporaire mais nous laissera le temps de travailler une solution fiable pour l'échéance légale de 2025.

Madame JAMET :

Avez-vous une estimation du coût engendré ?

Monsieur SIMON :

Nous devons prendre en compte l'achat des bacs, l'espace de stockage, les outils de lavage. Nous avons fait le choix de petits bacs pour faciliter la manutention et limiter autant que faire se peut les risques de troubles musculo squelettiques ; le passage en bacs inox à Strasbourg a augmenté de 125 kg le poids soulevé par agent et par jour.

Nous avons formé un groupe de travail conduit par Coline Salaris-Borgne, chargée de mission santé et conditionnements, afin de conduire des études d'impacts techniques et économiques qui vous permettront des décisions éclairées. C'est dans ce cadre que les premières études sur l'aspect organoleptique des produits cuits en bacs inox ont été conduites.

Monsieur IAPICHINO :

Les tests sont concluants sur ce point et nous permettent maintenant d'étudier la faisabilité technique du projet.

Madame LABORDE :

Avez-vous pu obtenir des études sur les risques liés à l'inox ?

Monsieur SIMON :

Nous travaillons actuellement sur la mise en place d'une bibliographie sur les risques liés à l'utilisation de ce matériau et notamment sur le fait que l'inox se raye et qu'il devient difficile, dès lors, à nettoyer. Il faut en étudier l'impact sur l'alimentarité.

Madame LABORDE :

L'inox actuel n'a sans doute pas la même composition que celui de nos grands-mères ?

Monsieur SIMON :

En effet, il est important de le souligner. En France, nous ne comptons plus, semble-t-il, que trois fabricants et sommes donc obligés d'importer, d'où l'importance de sécuriser l'approvisionnement. La qualité des inox en provenance de certains pays, comme la Chine, n'est pas fiable, ne répond pas toujours aux normes européennes et est parfois refoulé aux frontières.

Madame JAMET :

Le ministère a-t-il été saisi sur ce sujet ?

Monsieur SIMON :

Oui, le Ministère de la Santé et le Ministère de la Transition Ecologique et Solidaire ont saisi l'Agence Nationale de la Sécurité Sanitaire de l'Alimentation de l'Environnement et du Travail (ANSES) qui tarde à s'emparer du sujet.

Par ailleurs, le SIVU est chef du groupe projet national mis en place dans le cadre d'AGORES. Nous avons tout d'abord conduit un ensemble d'auditions de chercheurs, élus, ministères, responsables de restauration collective, industriels, ONG... Nous avons, en parallèle, réalisé une enquête permettant une cartographie représentative des usages dans la restauration collective, enquête à laquelle près d'une centaine de cuisines ont répondu. Une cartographie des pratiques va être ainsi définie ; cela permettra de différencier les problématiques qui sont liées à la taille des cuisines et aux process employés (tout plastique, mixte, tout inox, liaison froide ou chaude...). Ce livre blanc présentera des préconisations, une méthodologie partagée à l'échelon national et pourra servir de référentiel. Ce sera, à terme, un outil tant pour les élus que pour les professionnels.

Madame CUNY :

L'ensemble du comité s'associe à moi pour remercier les équipes qui s'investissent pleinement dans ces travaux de recherche qui s'effectuent, rappelons-le, en plus du travail quotidien.

Ces travaux sur les alternatives au Plastique ont été présentées par Christophe SIMON, à l'occasion d'une table ronde lundi dernier, en présence de la Ministre des solidarités et de la santé, Agnès BUZYN, du Ministre de la Transition Ecologique et Solidaire, François de RUGY et de la Secrétaire d'Etat, Brune POIRSON, lors des journées « Santé Environnement » qui viennent de se tenir au Palais des Congrès. Nos travaux, tant à Bordeaux que dans le cadre d'AGORES, y ont été particulièrement suivis. Monsieur SIMON les a également évoqués à plusieurs reprises dans le cadre de Bordeaux 2050 et dans la presse professionnelle.

Madame MARCHAND :

Quand pensez-vous être en capacité de servir des plats produits en cuisson sous vide en bacs inox à nos 23 000 convives ?

Monsieur SIMON :

Nous espérons qu'un premier test à l'aveugle pourra être effectué avant l'été. Cependant, pas avant que les études de vieillissement n'aient été menées à bien. Un service à l'aveugle sera présenté sur un plat parfaitement maîtrisé (par exemple un sauté de bœuf), sans que les convives n'en soient informés de façon à avoir des enquêtes de satisfaction objectives.

Madame CUNY :

Nous valoriserons ce travail en particulier et plus généralement le travail du SIVU à l'occasion d'une prochaine Conférence de Presse que nous souhaitons tenir courant février avec Madame MARCHAND. Nous y aborderons le projet Cap 35 000 ; les alternatives au Plastique, l'évolution de l'offre de services, l'engagement du SIVU dans la qualité de l'offre...

Si vous n'avez pas d'autres remarques, je vous propose de passer au procès-verbal du 14 décembre dernier. Les remarques de Madame JAMET ont été prises en compte.

Avez-vous des modifications ? Non ?

Le procès-verbal est adopté à l'unanimité.

DELIBERATIONS

Mandat au Centre de Gestion de la Fonction Publique Territoriale de la Gironde pour le lancement d'une consultation pour la passation d'une convention de participation dans le domaine de la protection sociale complémentaire (santé et/ou prévoyance)

(Lecture est faite du document)

Madame CUNY :

Depuis 2014 le SIVU participe au financement de la protection sociale et de la santé de ces agents dans le cadre de contrats labélisés.

Le Centre de Gestion de la Gironde propose aux collectivités adhérentes, dont nous faisons partie, une mutualisation de ces contrats sous forme de marchés publics. Les offres, étant donné l'importance du public potentiellement concerné, pourraient être plus intéressantes, soit en termes de garanties offertes, soit en termes de coût. A l'issue de cette consultation, le SIVU restera libre d'adhérer ou pas à ce marché après que les offres proposées aient été soumises aux partenaires sociaux et aux agents. Quel que soit le choix, nous continuerons de contribuer à ces protections dans les mêmes conditions qu'actuellement. Il n'y a donc, a priori, que des avantages à en retirer.

Monsieur Du PARC :

Cette consultation est-elle gratuite ?

Monsieur SIMON :

Oui tout à fait.

Madame CUNY :

Avez-vous d'autres questions ou observations ? Non ? Je vous propose de passer au vote.
Cette délibération est adoptée à l'unanimité.

Budget primitif 2019

(Lecture est faite du document)

Madame CUNY :

Les éléments du budget ont été posés lors de notre précédente séance, à l'occasion du Débat d'Orientations Budgétaires. A noter que les comparaisons se font toujours de budget primitif à budget primitif : Les points principaux sont les suivants :

- une progression très raisonnable du nombre de convives
- un léger ajustement du prix de vente, après 5 années consécutives de stagnation, pour tenir compte des nécessaires évolutions de l'offre, de l'indexation des prix ou pour ne pas altérer la part revenant au coût alimentaire.
- des frais variables, pour l'heure stables, mais qui vont sûrement être impactés par les futures évolutions sur les conditionnements.

Madame JAMET :

Je suis perplexe sur le maintien de ces frais alors que vous venez nous informer d'une augmentation liée aux conditionnements d'au moins 20 %. Pourquoi ne pas le prendre en compte dès maintenant puisque nous savons que cette augmentation est inéluctable ?

Monsieur SIMON :

Nous ne maîtrisons pas le niveau de cette augmentation qui pourrait se situer, comme évoqué plus haute, entre 20 et 40 %. Par contre, le résultat 2018 permettra de provisionner cette dépense supplémentaire. C'est pourquoi elle vous sera proposée au budget supplémentaire qui sert à ajuster les dépenses de fonctionnement et à reporter les dépenses d'investissement ou à en inscrire de nouvelles, rendues possibles par les résultats de l'année N-1.

Madame JAMET :

Il apparait que le montant de la part alimentaire est en baisse. Est-ce normal alors que vous venez de nous parler d'une hausse des effectifs et que le prix des denrées est en augmentation constante ?

Monsieur SIMON :

Oui, cela est lié au fait que la hausse s'adresse essentiellement aux enfants (maternelles et primaires) et que le grammage de leur assiette est inférieur à celui fourni aux adultes et aux seniors. De fait, plus la proportion d'enfants est élevée plus le coût moyen des denrées par repas diminue par rapport aux seniors.

Madame JAMET :

Puisque nous fixons un prix de repas annuel, comment arrivez-vous ensuite à équilibrer le budget, lorsqu'il y a par exemple une forte hausse sur un poste ?

Monsieur SIMON :

C'est un exercice d'équilibre permanent et de contrôle de gestion constant. La maîtrise des coûts de revient est au cœur du quotidien. Puis, si nécessaire, nous pouvons nous servir du résultat de l'année N-1 pour compenser une forte hausse, comme cela risque d'être le cas pour les barquettes celluloses. Toutefois, les prévisions que nous faisons sont généralement fiables et nous permettent de rester dans l'objectif fixé. Enfin, nous avons mis en place une comptabilité analytique qui n'est, certes, pas parfaite mais qui est, de l'avis de tous nos interlocuteurs (trésorerie, services des finances des villes et de la Métropole), tout à fait performante et favorise la lecture des écarts entre prévisions et réalisations. Cela nous permet de garder un très bon niveau de maîtrise de nos dépenses.

Monsieur LAMAISON :

Est-ce que l'augmentation du nombre de sites à livrer engendre l'achat de camion supplémentaire ?

Monsieur SIMON :

Non, pas pour l'instant, le nombre de camions nécessaires prend en compte des effets de seuil. Les deux contraintes que nous avons pour calculer le nombre de camions, sont d'une part, bien sûr, le nombre de sites livrés, mais également, le poids total en charge (PTAC).

Madame LABORDE :

Pourquoi n'avez-vous pas de camion électrique ?

Monsieur IAPICHINO :

Nous avons déjà testé ces camions, mais l'alimentation électrique est défaillante pour la partie groupe froid et nous ne pourrions-nous en servir que durant la période hivernale. De plus, le prix de ces camions est significativement plus onéreux, ce qui impactera notre prix de revient. Les constructeurs ont de gros efforts à faire en termes de fiabilité et de coût du produit.

Monsieur SIMON :

Nous sommes de toute façon en veille sur ce sujet également.

Madame JAMET :

L'augmentation du carburant me paraît importante.

Monsieur IAPICHINO :

En effet, cette augmentation tout d'abord tarifaire reste aussi liée à deux raisons essentielles, en lien avec le kilométrage parcouru : la fermeture du Pont de Pierre qui nous oblige à effectuer des trajets plus longs pour atteindre les quartiers de la Bastide ; les relivraisons des repas supplémentaires engendrant des tournées complémentaires. Par contre, nos chauffeurs ont tous suivi une formation à l'éco conduite et nous faisons une « pique de rappel » très régulièrement.

Monsieur SIMON :

Les frais de personnel sont très encadrés. Vous pourrez constater que la masse salariale est maîtrisée, mais que la variation provient principalement de la modification substantielle du contrat d'assurance statutaire. En compensation, vous constaterez également la perte de recettes correspondante. La masse salariale est assez stable.

Les évolutions tarifaires resteront limitées à moins de 0,5 %.

Monsieur BRASSEUR :

Comment se passe le prélèvement à la source ? Avez-vous rencontré des problèmes ?

Madame VEZIN :

Nous avons effectué une période de test de 2 mois qui s'est bien déroulée. Les agents qui ont constaté des erreurs ont contacté les services des impôts desquels ils dépendent. Nous attendons maintenant la fin du mois, car il y aura sans doute beaucoup de questions ou de réclamations, malgré les campagnes d'information réalisées depuis 6 mois en interne et par les médias nationaux.

Monsieur SIMON :

Cette rigueur dans la gestion comptable pourrait, prochainement, nous valoir quelques avantages. En effet, le nouveau Trésorier de Pessac, arrivé en août 2018, est venu se présenter récemment. Je l'ai reçu en présence des Responsables des Pôles Finances Budget Marchés, Madame LACOMBE et Ressources Humaines et Affaires Juridiques, Madame VEZIN. Le SIVU est, pour lui, considéré maintenant comme un interlocuteur rigoureux et sûr sur un double terrain : l'exécution budgétaire et la gestion RH et paye. Il va donc nous proposer, par convention, de passer d'un contrôle classique de la dépense « a priori », comme l'immense majorité des collectivités locales, à un contrôle aléatoire « a posteriori ». Quand nous mettrons des factures en paiement (9 à 10 millions/an gérés par les Finances) ou un train mensuel de paie (5,4 millions/an gérés par la RH), ces dépenses seront automatiquement réglées. Le contrôle interviendra aléatoirement après paiement. Cela va raccourcir nos délais de paiement qui répondent déjà aux obligations légales. La mise en place de ce dispositif va néanmoins être précédée d'un audit de la Direction Générale des Finances Publiques (DGFIP). Cette volonté est incontestablement le témoignage d'une gestion saine et sûre des finances et de la paye du SIVU. Le travail des équipes mérite donc d'être salué.

Madame JAMET :

En ce qui concerne les frais de personnel, pouvez-vous m'indiquer si le poste de la chargée de mission santé et conditionnements est prolongé au-delà du mois de juin ? Comme je l'ai souligné lors du dernier comité syndical, il s'agit d'un poste qui est primordial et nécessaire.

Monsieur du PARC :

Qui est cette chargée de mission ?

Monsieur SIMON :

Il s'agit de Madame SALARIS BORGNE, docteur en sciences politiques, spécialisée en problématiques de santé publique, qui travaille sur tous les sujets conditionnements (cellulose et bacs inox), a en charge le travail mis en place avec AGORES, pilote la rédaction du livre blanc de préconisations. La question de la prolongation de sa mission sera mise à l'arbitrage au mois de mars. J'y suis, pour ma part, très favorable mais ne peut vous demander de la valider tant que je ne vous propose pas les moyens de la financer.

Par ailleurs, ces sujets revêtent une importance primordiale, aussi ils vous seront spécifiquement présentés en présence de Madame SALARIS-BORGNE lors d'un prochain comité syndical.

Madame CUNY :

Je suis également favorable à cette prolongation ; cependant, il faut que nous le prévoyions au budget. Cela sera arbitré prochainement.

Madame JAMET :

Il me semble qu'il y a une erreur dans le tableau présenté, la ligne des recettes venant en déduction est vide.

Monsieur SIMON :

En effet, vous voudrez bien nous en excuser.

Madame MARCHAND :

Je tiens à souligner qu'aucune indemnité n'est versée à la Présidente et Vice-Présidente pour leur mandat au sein du SIVU.

Monsieur SIMON :

Avant de rentrer, si vous le souhaitez, dans le détail, un petit mot sur Cap 35 000. Le gros de nos investissements, comme vous le savez, est examiné généralement avec le Budget Supplémentaire. Nous finissons par ailleurs de travailler avec les services financiers de Bordeaux Métropole et des deux villes sur les alternatives possibles en matière de financement. Nous n'entrerons donc pas dans le détail à l'occasion de ce budget ; il s'agit d'une opération distincte et suffisamment significative pour qu'elle soit traitée séparément. Nous reviendrons donc vers vous dès que le plan de financement et le budget de l'opération seront en cours de finalisation. Aucun marché de travaux ne sera toutefois engagé avant que vous ne vous soyez prononcés.

Madame CUNY :

Si vous n'avez plus de questions ou observations, je vous propose de passer au vote.

Qui vote pour : 7 voix pour 1 abstention.

Madame JAMET :

Bien que je n'aie pas à justifier mon vote, je tiens à l'expliquer. Je m'abstiens en raison de la prise de décision concernant le poste de chargée de mission. J'avais exprimé, lors du débat d'orientation budgétaire, la nécessité que ce poste soit prolongé pour une durée d'au moins trois ans et cette demande n'a pas été retranscrite dans le budget que vous nous proposez de voter.

Prix de repas pour l'exercice 2019

(Lecture est faite du document)

Madame CUNY :

Avez-vous des observations ?

Monsieur LAMAISON :

Je souhaite juste faire remarquer que l'augmentation de 0,07% est très faible.

Madame CUNY :

Cela est conforme aux explications qui vous ont été données lors de la présentation du budget primitif.

Avez-vous des questions ou observations, je vous propose de passer au vote.

Qui vote pour : 5 voix pour – 1 abstention

Si vous n'avez plus de questions, je vous propose de lever la séance.

La séance est levée à 15h50.